foodie

culture barcelona

#14

Caviaroli
El primer caviar de aceite de oliva desde 2.011

En 2011, Caviaroli fue la empresa responsable de la creación de las primeras perlas de aceite de oliva virgen extra, el caviar de aceite, o como nos gusta llamarle CAVIAROLI. Desde entonces trabajamos incansablemente para proporcionar a profesionales y amantes de la cocina los mejores productos alrededor del aceite, la encapsulación de aceites y todo tipo de vinagres y jugos.

Hoy 13 años después del inicio de nuestra aventura seguimos con el mismo espíritu innovador y comprometido con la calidad. Queremos agradecer a todos nuestros clientes la confianza que depositaron y depositan en nosotros. A todos ellos y a los que estáis por venir muchas gracias.

Si quieres más información sobre nuestra gama completa visita nuestra página web: www.caviaroli.com

Just for
bread lovers
www.triticum.net

PATATA GALLEGA DE COSECHA PROPIA

Servimos al canal de hostelería, frutería, grandes superficies y particulares.

Todo tipo de formatos. Variedades: Agria y Kennebec.

www.patatasyago.com

BEHIND EVERY GREAT CHEF

The BUTCHER SOCIETY
Premium Products

Bigai, 10
08022 Barcelona
M 609 874 616

Felip II, 162
08027 Barcelona
M 649 184 552

Componen The Butcher Society un equipo de maestros carniceros que valora la importancia de la relación entre el carnicero y el chef y proporciona cortes de carnes selectas a la medida de cada plato.

Por esta razón se nos conoce en restauración como la sociedad detrás de los grandes chefs.

www.thebutchersociety.com

KOBE Beef

KOBE BEEF ASSOCIATION MEMBER #1008 AND OFFICIAL DISTRIBUTOR

HUMITAS

Tovallons humits compostables

HUMITAS et convida a unir-te a la **revolució sostenible** de la **gastronomia catalana.**

Edició Limitada!

Des de missatges inspiradors fins a salutacions amigables, cada tovalloleta t'explica una història única.

Sol·licita més informació a:
info@humitas.es
Whatsapp 653817535
@humitasfria

Cuando iniciamos este proyecto, la gastronomía estaba en pleno auge. Venimos de una época en la que los apellidos Roca, Ruscalleda, Adrià o Berasategui habían logrado traspasar el umbral de su profesión para convertirse en personajes célebres. Sin embargo, ha llegado un relevo generacional, y en las páginas de esta edición de la revista *Foodie Culture Barcelona*, este cambio está muy presente. La nueva hornada de chefs se abre camino con nuevas propuestas en el plato, pero los valores de siempre en la cabeza: esfuerzo, equipo y honestidad.
En la portada, descubriremos el viaje de las emociones de Paolo Casagrande, abanderado de todos estos valores, discípulo de Berasategui y el primer chef en conseguir las tres estrellas Michelin en Barcelona. Casagrande hace hincapié en el nivel que ha alcanzado la ciudad como referente mundial y el lugar donde hay que viajar para pasarlo bien comiendo. También hemos reunido a los chefs jóvenes más prometedores en el artículo Next Generation, todos ellos nacidos tras los Juegos Olímpicos de Barcelona 92, el evento que captó la atención mundial hacia nuestra ciudad, hecho que se repetirá este 2024 con la Copa América. El mundo nos mira y, a nivel gastronómico, nos admira. Por eso en nuestras páginas encontraréis las mejores historias de restauradores que buscan la excelencia y que ofrecen experiencias gastronómicas más allá de la receta. Una cuidada selección de propuestas para descubrir, recomendar y acertar. Seguiremos buscando los mejores restaurantes, entrevistaremos a los protagonistas y celebraremos los nuevos sabores. Algo muy grande se está cociendo; Barcelona tiene poder y eso es gracias a vosotros, *foodies*.

When we started this project, gastronomy was booming. We come from a time when the surnames Roca, Ruscalleda, Adrià or Berasategui managed to cross the threshold of their profession to become celebrities. However, a generational change has arrived, and in the pages of this edition of *Foodie Culture Barcelona* magazine, this change is very much present. The new batch of chefs is making its way with new proposals on the plate, but the same values as always: effort, teamwork and honesty. On the cover, we will discover the emotional journey of Paolo Casagrande, standard-bearer of all these values, a disciple of Berasategui and the first chef to achieve three Michelin stars in Barcelona. Casagrande stresses the level that the city has reached as a world reference and as a place where you have to travel to have a good time eating. We have also brought together the most promising young chefs in the article Next Generation, all born after the Barcelona 92 Olympic Games, which drew the world's attention to our city. This fact will be repeated in 2024 with the America's Cup. The world looks at us and admires us on a gastronomic level. That is why, on our pages, you will find the best stories of restaurateurs who seek excellence and offer gastronomic experiences beyond the recipe—a careful selection of proposals to discover, recommend and get it right. We will continue to seek out the best restaurants, interview the protagonists and celebrate new flavours. Something big is brewing; Barcelona has power, thanks to you, *foodies*.

Roger Ribó, Founder & Director

Roger Ribó
Director

Magda Minguet
Periodista

Enric Ribó
Periodista

Anna Torrents
Periodista

Elisa Pérez
Comunicación gastronómica

Salvador Garcia-Arbós
Periodista

Tana Collados
Periodista

Gabriela Berti
PHD y escritora

Marta Burgués
Periodista

Mónica Ramírez
Periodista

Xavier Roca
Periodista

Carme Escales
Periodista

Isabel Conde
Periodista

Silvia Micolau
Escritora gastronómica

Lluís S. Ceprián
Periodista

Jordi Folch
Fotógrafo

Flaminia Pelazzi
Fotógrafa

Jordi Soriano
Fotógrafo

Isolda Delgado
Fotógrafa

Claudio Valdés
Fotógrafo

Óscar González
Diseñador

Pere Canals
Diseñador

Elisenda Bofill
Traductora

Miguel Balcells
Director ejecutivo

José María Toro
Colaborador

Jorge Comas
Fundador

David Campos
Fundador

Foodie Culture Barcelona *www.foodie-culture.com. info@foodie-culture.com*. **Print** Litografia Rosés, S.A. **Nº Diposit Legal** B 24869-2016.

Huîtres Thierry

POGET

DEPUIS 1998

Gutenberg, 11
(Pl. In. Mas Roger)
08397 Pineda de Mar
Barcelona (España)
T +34 93 767 15 16
josper@jospergrill.com
www.jospergrill.com

Josper®
EQUIPOS DE BRASA

DOMINANDO LA BRASA DESDE 1969

Líder mundial de equipos de brasa

Tradición y vanguardia se unen para diseñar una elegante combinación de parrilla y horno en un solo equipo, y mucho más, una gama de equipos para dominar la brasa gastronómica. Equipamiento fabricado con aleaciones de acero de alta tecnología a medida y componentes locales de máxima calidad. Una historia de verdadero amor por las brasas.

REVOLUCIONARIOS

Los revolucionarios hornos de brasa Josper son únicos gracias a las manos expertas y al amor por la tradición de nuestros artesanos, las nuevas aleaciones de acero y los diseños más avanzados. Ideados para el exigente sector de la restauración y hostelería profesional. Esto nos permite elevar cualquier producto a su máxima potencia.

Contents

Interview
El viaje de las emociones, Paolo Casagrande
12

Terraza Martínez
22

Quirat
24

La Taverna del Clínic
26

Babula
28

Article
Next Generation
30

Leche de Tigre
40

Teòric Taverna Gastronómica
42

Avenir
44

Casa de Vivi – Fauna Restaurant
46

Article
Cocina con pedigrí, cócteles y vistas
Vraba
48

Fishology
56

Shôko Barcelona
58

Can Xurrades
60

Nuna, Resto & Drinks
62

Article
Un viaje de los sentidos por Latinoamérica
COYA Barcelona
64

Barra Alta
72

Casa Masala
74

Gramona III Lustros
76

Bona Sort
78

Article
Homenaje culinario a la Barcelona de siempre
Banco de boquerones
80

Kurai I Eboca Restaurants
90

Filigrana I Eboca Restaurants
92

Contempo Gastrobar I Eboca Restaurants
94

Pelai I Eboca Restaurants
96

Article
La pasión por la excelencia
Grupo RiasKru
98

Arcano
106

Can Carbonell
108

Alaska Seafood
110

Sintonia
112

Article
El Magnífic de Pol Mainat
114

Alapar
122

La Forquilla
124

Roots & Rolls
126

Quimet d'Horta
128

Cafè del Centre
130

Article
Cuando mirar atrás es tendencia
132

Belbo Dos Besos
138

Belbo Favola
140

Belbo Candela
142

Assalto
144

Article
Viena en el plato: tres tendencias que definen la experiencia culinaria actual
146

Arrom
154

SoulBlim
156

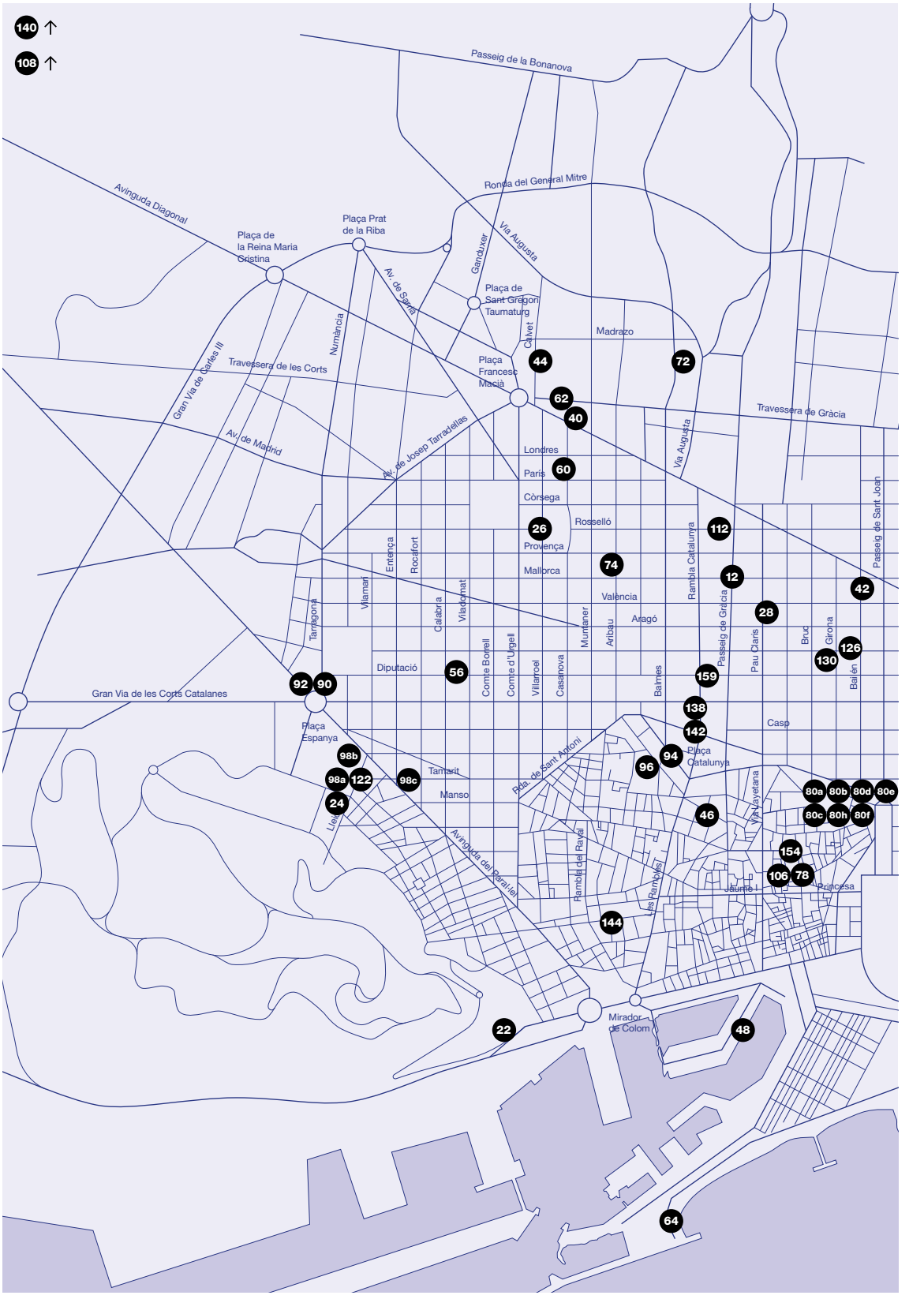
Summa I Oms y Viñas
158

La Barra de Enrique Tomás
159

Libros a la carta
160

Goodies for foodies
166

Socialité
172


140
108
Passeig de la Bonanova
Avinguda Diagonal
Ronda del General Mitre
Plaça de la Reina Maria Cristina
Plaça Prat de la Riba
Via Augusta
Ganduxer
Av. de Sarrià
Plaça de Sant Gregori Taumaturg
Calvet
Madrazo
Numància
Travessera de les Corts
Gran Via de Carles III
Plaça Francesc Macià
Travessera de Gràcia
Av. de Madrid
Av. de Josep Tarradellas
Londres
París
Còrsega
Rosselló
Provença
Mallorca
Valencia
Aragó
Via Augusta
Rambla Catalunya
Passeig de Sant Joan
Entença
Rocafort
Viamarí
Tarragona
Calabra
Vilardomat
Muntaner
Aribau
Passeig de Gràcia
Pau Claris
Bruc
Girona
Balén
Diputació
Comte Borrell
Comte d'Urgell
Villarroel
Casanova
Balmes
Gran Via de les Corts Catalanes
Plaça Espanya
Casp
Plaça Catalunya
Tamarit
Manso
Rda. de Sant Antoni
Via Laietana
Avinguda del Paral·lel
Rambla del Raval
La Rambla
Jaume I
Princesa
Mirador de Colom
44
72
62
40
60
26
74
112
12
42
28
126
130
56
92
90
159
138
142
94
96
98b
98a
122
98c
24
80a
80b
80d
80e
80c
80h
80f
46
154
106
78
144
22
48
64

Lasarte (p.12) I Terraza Martínez (p.22) I Quirat (p.24) I La Taverna del Clínic (p.26) I Babula (p.28) I Leche de Tigre (p.40) I Teòric Taverna Gastronómica (p.42) I Avenir (p.44) I Casa de Vivi – Fauna Restaurant (p.46) I Vraba (p.48) I Fishology (p.56) I Shôko Barcelona (p.58) I Can Xurrades (p.60) I Nuna, Resto & Drinks (p.62) I COYA Barcelona (p.64) I Barra Alta (p.72) I Casa Masala (p.74) I Bona Sort (p.78) I Bru restaurante (p.80a), Can framis by Casa Lolea (p.80b), Casa Lolea Barcelona (p.80c), Casa Ràfols (p.80d), Club 61 (p.80e), Elsa y Fred (p.80f), Pepeta by Casa Lolea (p.80g), Sophie gastrobar (p.80h) I Kurai (p.90) I Filigrana (p.92) I Contempo Gastrobar (p.94) I Pelai (p.96) I Cañota (p.98a), RíasKRU (p.98b), Teatro (p.98c) I Arcano (p.106) I Can Carbonell (p.108) I Sintonia (p.112 I El Magnífic (p.114) I Alapar (p.122) I La Forquilla (p.124) I Roots & Rolls (p.126) I Quimet d'Horta (p.128) I Cafè del Centre (p.130) I Belbo Dos Besos (p.138) I Belbo Favola (p.140) I Belbo Candela (p.142) I Assalto (p.144) I Arrom (p.154) I La Barra de Enrique Tomás (p.159).

El viaje de las emociones
The journey of emotions

Paolo Casagrande

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch

The surname Casagrande conveys hospitality and generosity: a name that evokes a big house where you can enjoy yourself around the table. In Paolo's family, luckily, they did not apply the "less is more" rule; the Casagrande family are of the "the more, the merrier" culture and can start a meal with ten people eating and end up with twenty-five. Of Italian origin, the chef was born in the Véneto area and, without luxury or frills, his home served pasta dishes, stews, eggs and produce from the garden. The family picture of his grandmother Bruna and all the cousins enjoying good food is engraved in his memory and retina. In the kitchen, his goal is to make flavours awaken emotions and take us back to the places and moments in which we have been happy.

Paolo Casagrande has come a long way in search of gastronomic happiness and excellence. Step by step, without haste but without pause, he has succeeded in having his work valued worldwide and making Lasarte restaurant, under the gastronomic direction of Martín Berasategui, the first restaurant in Barcelona to boast three Michelin stars. Today, we will accompany the chef on his personal and professional journey, a road with postcard views and some potholes. We are going to travel, and on this occasion, foodies, there is no need to fasten your seatbelts, as we invite you to do the opposite: to loosen up and enjoy. Last call, and we're off.

The baggage

What we learn in childhood is that rucksack we always carry with us. As a child, Paolo Casagrande was already a boy who enjoyed the colours of the market and looked forward to his cousin coming home with a rabbit or a cockerel. After the rain, his routine was to fetch snails for his grandmother to cook for everyone. These memories are now an essential part of his gastronomic baggage.

He had always dabbled in the kitchen, but it wasn't until he was 14 that his father made him realise that this could be his profession. "My parents worked, and I cooked with my sister for fun and survival. I also wanted to ensure that when my parents came home, they would find their food cooked. My father gave me the choice between football and cooking, even though there were no professional cooks in my family, and it was a job that wasn't even considered. When I started, I got hooked on the job and didn't look at the hours".

He began training in Italy and then travelled to London and Paris to continue his technical and language training. Those first destinations gave him

El apellido Casagrande transmite acogida y generosidad: un nombre que nos evoca una gran casa donde disfrutar alrededor de la mesa. En la familia de Paolo lo del «menos es más» por suerte no lo aplicaron; los Casagrande son de la cultura de cuantos más, mejor, y pueden empezar a comer 10 y acabar 25. De origen italiano, el chef nació en la zona del Véneto y, sin lujos ni florituras, en su casa se servían platos de pasta, menestra, huevos y productos de la huerta. En su memoria y en su retina se quedó grabada la estampa familiar de su abuela Bruna y todos los primos disfrutando del buen comer. Este es su objetivo en la cocina: que los sabores nos despierten emociones para trasladarnos a los lugares y los momentos en los que hemos sido felices.

Paolo Casagrande ha recorrido un largo camino en busca de la felicidad gastronómica y la excelencia. Paso a paso, sin prisa, pero sin pausa, ha conseguido que su trabajo sea valorado mundialmente y que el restaurante Lasarte, bajo la dirección gastronómica de Martín Berasategui, lograra ser el primero en Barcelona en lucir tres estrellas Michelin. Hoy acompañaremos al chef en su trayecto personal y profesional, un camino con vistas de postal y algunos baches. Vamos a viajar y en esta ocasión, *foodies*, no hace falta abrocharse el cinturón, que nosotros somos más bien de lo contrario: de aflojar y disfrutar. Última llamada y despegamos.

El equipaje

Lo que aprendemos en la niñez es esa mochila que siempre nos acompaña. De pequeño, Paolo Casagrande ya era un niño que disfrutaba con los colores del mercado y se ilusionaba esperando que su primo llegara a casa con un conejo o un gallo. Después de la lluvia, su rutina era ir a buscar caracoles para que luego la abuela los cocinara para todos. Unos recuerdos que son ya parte esencial de su equipaje gastronómico.

Siempre anduvo trasteando entre fogones, pero no fue hasta los 14 años que su padre le hizo notar que aquello podría ser su profesión. «Mis padres trabajaban y yo cocinaba con mi hermana, por diversión y por supervivencia. También quería que cuando mis padres llegaran a casa se encontraran la comida hecha. Precisamente fue mi padre quien me dio a elegir entre el fútbol o la cocina, y eso que en mi familia no había cocineros profesionales y era un trabajo que ni tan solo se contemplaba. Al empezar ya me enganché al oficio y no miraba las horas.»

Empezó su formación en Italia y luego viajó a Londres y a París para seguir formándose en la técnica y también en los idiomas. Esos primeros

strength and taught him that no matter what happens, you must keep going. “I have a very good anecdote from when I was in Paris with Alain Solivérès,” he laughs. “I was 20 years old, and one of the station chefs blamed me for something that had gone wrong. There is a lot of hierarchy there, and Chef Alain got angry with me and told me not to return to the restaurant. I didn’t quite understand, and I showed up again that night. My colleagues were amazed, but I started working hard as if nothing had happened. I stayed there for three more years; now, the chef is a good friend and one of my mentors. He is delighted that things are going well for me”.

The compass

Arriving in the Basque Country and working hand in hand with Martín Berasategui was what set the compass for him and marked a before and after in his career. How important vital compasses are. However, what united him most with Martín was work and his values, similar to those of his Venetto family. What values? Generosity, constant work, respect for the team and simplicity. He felt at home because the pillar was the same: family.

Paolo has been at Berasategui’s side for more than 20 years, and they form an unstoppable tandem. The chef admits that he immediately felt welcomed by Martín and his team. “After so many years, Berasategui continues to leave his mark, and if I do 10% of what he has done, I’m happy”. That reference, that inspiration, is what Casagrande now transmits to his team. “Sometimes, after a few years, you realise that your words have impacted future chefs, and when they see me now, they remember and understand many of the things I told them”.

Meeting Martín was pivotal in his career, so he now tries to support young talents and restaurants that deserve visibility similarly. This is the case of Orobianco in Calpe (Alicante), of which Paolo Casagrande is the gastronomic director and has just been awarded a Michelin star. In just ten months, he has put this small Italian restaurant led by chef Andrea Drago where it deserves to be. Paolo is clear: “In Calpe, we have a strong, young and prepared team that will do amazingly well. Besides, I will be able to learn a lot from them. It is very satisfying to see young talents who have been with me for a long time taking on responsibilities”.

Paolo is aware that he is now the compass of the new batch of chefs, so he recommends that they “fight for their dreams without going crazy and doing things

destinos le dieron fortaleza y le enseñaron que pase lo que pase, hay que seguir. «Tengo una anécdota muy buena de cuando estuve en París con Alain Solivérès», nos explica con una carcajada. «Tenía 20 años y un jefe de partida me culpó de algo que salió mal. Allí hay mucha jerarquía y el chef Alain se enfadó conmigo y me dijo que no volviera al restaurante. Yo no lo acabé de entender y aquella noche me presenté de nuevo. Los compañeros alucinaban, pero me puse a trabajar duro como si nada. Estuve allí tres años más y ahora el chef es uno de mis mentores y buen amigo. Está encantado de que me vayan bien las cosas.»

La brújula

Llegar al País Vasco y trabajar mano a mano con Martín Berasategui fue lo que le marcó el norte y supuso un antes y un después en su trayectoria. Qué importantes son las brújulas vitales. Aunque lo que más le unió a Martín no solo fue el trabajo, fueron sus valores, que eran tan parecidos a los de su familia del Venetto. ¿Qué valores? Generosidad, trabajo constante, respeto al equipo y sencillez. Se sintió como en casa porque el pilar era el mismo: la familia.

Ahora, Paolo lleva más de 20 años al lado de Berasategui y forman un tándem imparable. El chef reconoce que enseguida se sintió acogido por Martín y los suyos. «Después de tantísimos años, Berasategui sigue dejando huella y si yo hago un 10% de lo que ha hecho él, ya me quedo contento.» Ese referente, esa inspiración es la que Casagrande transmite ahora a su equipo. «A veces, al cabo de los años te das cuenta de que tus palabras han calado en los futuros cocineros y cuando ahora me ven, se acuerdan y entienden muchas de las cosas que les dije.»

Encontrarse con Martín fue clave en su trayectoria y por eso ahora intenta apostar de la misma manera por los jóvenes talentos y por restaurantes que merecen visibilidad. Es el caso de Orobianco en Calpe (Alicante) del que Paolo Casagrande es el director gastronómico y que acaba de obtener una estrella Michelin. En tan solo 10 meses ha situado donde merece este pequeño restaurante italiano liderado por el chef Andrea Drago. Paolo lo tiene claro: «En Calpe tenemos un equipazo fuerte, joven y preparado que lo hará increíble. Además, yo podré aprender muchísimo de ellos. Es muy satisfactorio ver asumir responsabilidades a jóvenes talentos que han estado conmigo mucho tiempo.»

Paolo es consciente de que ahora es él la brújula de la nueva horneada de chefs y por eso les recomienda «luchar por sus sueños sin volverse locos. Haciendo

well and with their feet on the ground on a day-to-day basis. And the results come. There are highs and lows, but I have one phrase that sums up our work: you can always do better than the day before. With Martín, I learned there is no point in doing something that is not better than yesterday. You have to know how to rectify and always improve".

Fellow travellers

The journey continues, and along the way, he has found his own sherpas: those who make the weight easier to bear, guide him along the way, and encourage him on the slopes. "I have had the good fortune that my family has always supported me. Whenever I can, I go back to Italy. I don't want to leave my roots behind, and I don't want to leave my personal life. A balance is necessary; I want those around me to have this perception. It is a demanding job, but there is time for everything: sports, health, family or visiting other restaurants."

To have and to hold the three Michelin stars is obviously a responsibility. "We don't work for awards, but they are important, and the key is my team. I have four people who are my key people, and we've been together for 12 years, unprecedented in our sector! They are magnificent fellow travellers."

Paolo Casagrande has a great team at the restaurant, and he also tells us that he has formed a close bond with his colleagues in the gastronomic sector, of whom he speaks with the utmost pride. "Barcelona is big, but it's like a village with a different atmosphere to Paris or Rome. Here, everything is more manageable, and there is brutal talent. We attract visitors and friends because they find things exciting. Barcelona is a world reference, and the world chefs pay a lot of attention to what happens here; we give people plenty to talk about. If it were up to me, I would give many more Michelin stars!"

The chef is sure that "in Barcelona, you can have a good time eating. When they give me feedback, my friends tell me that if they've been to seven restaurants, they've been right in all seven of them! This is just awesome! You never tire of returning to a city with incredible food, like Gresca, Nairod, Mae, Algrano, Xuba Tacos, Sushi 99, Slow and Low… There are so many! So much preparation and incredible schools have put us at the top. We have chefs who are great creatives and masters at making people enjoy themselves, such as Albert Adrià, Nandu (Jubany), Rafa Zafra, and Carles Gaig, who gets you going with his energy and enthusiasm!

las cosas bien y con los pies en el suelo en el día a día. Y los resultados llegan. Hay altos y bajos, pero me quedo con una frase que resume nuestro trabajo: siempre se puede hacer mejor que el día anterior. Con Martín aprendí que no sirve de nada hacer algo que no es mejor que lo de ayer. Hay que saber rectificar y superarse siempre.»

Compañeros de viaje

El viaje sigue y durante el recorrido ha encontrado sus propios sherpas: los que hacen que el peso sea más llevadero, los que orientan durante camino, los que animan en las cuestas. «He tenido la gran suerte que mi familia me ha apoyado en todo momento. Siempre que puedo, vuelvo a Italia. No quiero dejar atrás mis raíces ni dejar mi vida personal. Es necesario un equilibro y quiero que quien esté alrededor mío tenga esta percepción. Es un trabajo sacrificado, pero hay tiempo para todo: deporte, salud, familia o visitar otros restaurantes.»

Tener y mantener las tres estrellas Michelin es, evidentemente, una responsabilidad. «No trabajamos para los reconocimientos, pero son importantes y la clave es mi equipo. Tengo a cuatro personas de cabecera y llevamos 12 años juntos. ¡Esto es inédito en nuestro sector! Son unos compañeros de viaje magníficos.»

Paolo Casagrande dispone de un equipazo en el restaurante y también nos cuenta que ha hecho mucha piña con sus colegas del sector gastronómico de los que habla con máximo orgullo. «Barcelona es grande, pero es como un pueblo con un ambiente distinto al de París o Roma. Aquí todo es más manejable y hay un talento brutal. Atraemos a visitantes y amigos porque encuentran cosas muy interesantes. Barcelona es un referente mundial y los cocineros del mundo se fijan mucho en lo que pasa aquí, damos mucho que hablar. ¡Si fuese por mí daría muchas más estrellas Michelin!»

El chef tiene claro que «en Barcelona puedes pasarlo bien comiendo. Mis amigos, cuando me dan *feedback,* me cuentan que si han ido a siete restaurantes, en los siete han acertado ¡Esto es buenísimo! Nunca te cansas de volver a una ciudad en la que se come increíble como en Gresca, Nairod, Mae, Algrano, Xuba Tacos, Sushi 99, Slow and Low… ¡Son tantos! Hay muchísima preparación y escuelas increíbles que nos han situado en lo más alto. Tenemos chefs que son grandes creativos y unos maestros en hacer disfrutar como Albert Adrià, Nandu (Jubany) o Rafa Zafra. ¡Y Carles Gaig que te pone las pilas con su energía y sus ganas!»

Destination: Lasarte

Barcelona and Lasarte. What seemed like just another stop has become, for the moment, the end of the journey. He has found his home in Barcelona, and in Lasarte, he has made his dreams come true. "I say this with all humility: Lasarte is a great restaurant. The service is impeccable, we have an unbeatable wine list, and Xavi Donnay's patisserie is not worthy of an A but an A+". Indeed, it is a place of reference that holds three stars for the 8th consecutive year, and that has also deserved the Award for Best Room Service thanks to the work of the director, Joan Carles Ibáñez—a recognition of the commitment and talent of all those who make up the team.

"At Lasarte, we make a cuisine that has evolved over the years, with Catalan, Italian and Basque touches. We offer the best of each place and try to make it a cuisine for enjoyment where what we have learned after so many years of work is reflected. It is key that the customer remembers what they eat because many come to my house from the other side of the world, and I want that visit to have meaning. That's why I want them to taste what excites me".

Paolo points out that "we always try to maintain the highest quality. Maybe that's why we're not the most creative, because we don't make sudden changes, and we look for the meaning of the dish by enhancing the product". He adds, "The shopping basket I have here as a chef is brilliant; I think about it, giving me goosebumps. The basis for great cuisine is the product; that's the best starting point. Here in Barcelona, I like to use seafood, fish and more and more vegetables. I play a lot with the sea. We have sea cucumbers, sea urchins, langoustines, squid, octopus… The variety is endless! I also like to adapt to the season and feel lucky to have so much variety and quality all year round".

You can tell Paolo Casagrande values and enjoys what he has and does. "I've chosen a path that I've become increasingly hooked on. Cooking is like a risky sport: we take an exam twice daily, which demands a lot from us, but… I don't get tired of it. It's a good thing I chose it because I love it! And it's good I didn't choose football because I had two left feet!" Sweet choice. This decision was encouraged by his father, who, first of all, saw the enormous talent he had in the kitchen. A chef with Italian roots, a Basque head and a Catalan heart. A gastronomic journey through emotions.

Destino: Lasarte

Barcelona y el Lasarte. Lo que parecía una parada más se ha convertido, de momento, en el final del trayecto. En la ciudad Condal ha encontrado su casa y en Lasarte ha hecho realidad sus sueños. «Lo digo con toda la humildad, el Lasarte es un restaurante redondo. El servicio es impecable, disponemos de una inigualable carta de vinos y la pastelería de Xavi Donnay no es de 10, es de 12.» Sin duda, un lugar de referencia que mantiene las tres estrellas en la Guía Michelin por 8º año consecutivo y que también ha merecido el Premio al Mejor Servicio de Sala gracias al trabajo del director, Joan Carles Ibáñez. Un reconocimiento al compromiso y al talento de todos los que forman el equipo.

«En Lasarte hacemos una cocina que ha evolucionado con los años y que presenta toques catalanes, italianos y vascos. Ofrecemos lo mejor de cada sitio y buscamos que sea una cocina de disfrute donde se refleje lo que hemos aprendido tras tantos años de trabajo. Es clave que el cliente recuerde lo que come porque muchos vienen a mi casa del otro lado del mundo y quiero que esa visita tenga un sentido. Por eso quiero que prueben lo que a mí me emociona.»

De su cocina, Paolo nos destaca que «siempre intentamos mantener la máxima calidad. Quizás por eso no somos los más creativos, porque no hacemos cambios bruscos y buscamos el sentido del plato potenciando el producto.» Añade que «la cesta de la compra que tengo aquí como cocinero es brillante; lo pienso y se me pone la piel de gallina. La base para hacer una gran cocina es el producto, es el mejor punto de partida. Aquí en Barcelona me gusta mucho utilizar marisco, pescado y cada vez más los vegetales. Juego mucho con el mar. Tenemos *espardenyes de mar*, erizos, cigalas, calamares, pulpitos… ¡La variedad es infinita! También me gusta adaptarme a la temporada y me siento un afortunado de poder disponer de tanta variedad y calidad durante todo el año.»

Cómo se nota que Paolo Casagrande valora y disfruta lo que tiene y lo que hace. «He elegido un camino que cada vez me ha enganchado más. La cocina es como un deporte de riesgo: pasamos un examen dos veces al día, nos exige mucho, pero… no me canso de ello. Suerte que lo escogí porque ¡me encanta! ¡Y menos mal que no opté por el futbol, que yo tenía dos pies izquierdos!» Bendita elección. Una decisión impulsada por su padre, que antes que nadie supo ver el enorme talento que emanaba en la cocina. Un chef de raíces italianas, cabeza vasca y corazón catalán. Un viaje gastronómico a través de las emociones.

Lasarte. Carrer de Mallorca, 259. L'Eixample, 08008 Barcelona. T +34 93 445 32 42. www.restaurantlasarte.com
Orobianco Ristorante. Partida Colina del Sol, 49A. 03710 Calp, Alicante. T +34 966 80 66 61. www.orobianco.es

PICTURES ISOLDA DELGADO

Terraza Martínez

Ten years of passion and hard work / Diez años de pasión y trabajo
Directora **Mar Martin**, Director gastronómico **Juanba Agreda**

The best views of the city and top cuisine are the distinctive features of Terraza Martínez, the restaurant that, beyond welcoming celebrities and world personalities, defines itself as a big family. They are celebrating their 10th anniversary by paying homage to the classics of their gastronomy, the Martínez DNA, they call it, claiming a unique experience from the very beginning. The gastronomic director of Los Reyes del Mango group, Juanba Agreda, and its general manager, Mar Martin, manage several restaurants and are committed to the new generations: the restaurant's present and future. Young (amply prepared), the chefs in charge of the kitchen, Toni García and Tommaso Cossutta, are part of the team, the restaurant's essence, with desire, dedication and strength. "The cuisine is traditional with a touch of youth. I started as a kitchen assistant and am still here today. They have allowed us to grow and manage a huge ship", says Toni. It's not easy; Terraza Martínez is a daily challenge. Every week, 2,500 people are served top-notch products and excellent service. "We always hope to give more. We work with the best product, local and fresh, and treat it as little as possible." Tommaso emphasises that "we carry out tests and more tests to give the best to the diner". Los Reyes del Mango are in the process of expansion. In addition to Martínez, they manage Frankie Gallo Cha Cha Cha and The Campaner in London. "We can't grow without a reliable team." And they have it. That's why they will be opening premises soon, "always growing more and better".

Las mejores vistas de la ciudad y una cocina top son las señas de Terraza Martínez, el restaurante que, más allá de acoger a *celebrities* y personajes mundiales, se define, sobre todo, como una gran familia. Celebran su décimo aniversario homenajeando a los clásicos de su gastronomía, el ADN Martínez, lo llaman, reivindicando una experiencia única desde el inicio. El director gastronómico del grupo Los Reyes del Mango, Juanba Agreda, y su directora general, Mar Martin, gestionan varios locales y apuestan por las nuevas generaciones: presente y futuro del local. Jóvenes (sobradamente preparados), los chefs que llevan la cocina, Toni García y Tommaso Cossutta, forman parte del equipo, esencia del restaurante, con ganas, dedicación y fuerza. «La cocina es tradicional con pinceladas de juventud. Empecé como ayudante de cocina hasta hoy. Nos han dado la oportunidad de crecer y gestionar un buque muy grande», comenta Toni. Nada fácil, Terraza Martínez es un reto diario. Cada semana pasan 2.500 personas que reciben un producto de diez y un servicio excelente. «Esperamos dar siempre más. Trabajamos con el mejor producto, próximo, fresco, e intentamos tratarlo lo menos posible. Realizamos pruebas y más pruebas para dar lo mejor al comensal», destaca Tommaso. Los Reyes del Mango están en proceso de expansión. Además de Martínez, gestionan Frankie Gallo Cha Cha Cha y The Campaner en Londres. «No podemos crecer sin un equipo de confianza.» Y lo tienen. Por ello abrirán locales en breve, «siempre creciendo más y mejor».

Carretera de Miramar, 38. 08038 Barcelona. T +34 93 106 60 52. www.martinezbarcelona.com. Mon to Thu from 13h to 24h. Fri to Sat from 13h to 1h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Quirat

Its cuisine shines brighter than ever / Su gastronomía brilla más que nunca
Chef **Víctor Torres**

The beginnings have never been easy, but with patience and the security of knowing they were doing an excellent job at Quirat, they focused on cooking Catalan gastronomy based on quality produce. And it seems that the effort culminated in the most significant recognition a restaurant can receive: a coveted Michelin star. Talking to Victor Torres, who already has a recognised career and reputation on the current culinary scene, is a reflection of his humility and, above all, of his cuisine and his commitment to simplicity and tradition. Here, they do not invent recipes but rather enhance the value of traditional recipes, adding their creativity through techniques. The importance of the ingredients and slow cooking is reflected in dishes such as *cap i pota* with scallops, fricandeau or chicken with lobster, classics that, even if you only work with a tasting menu per season, will hardly ever see the light of day.

Albert Señor, the sommelier who carefully chooses the best wines to pair with the seasonal menu, has also firmly committed to wines, particularly the Catalan DOs. However, it is true that the Michelin star has helped them position their cuisine in the starry Barcelona scene, particularly among the locals, who are still somewhat reluctant to eat inside a hotel. Torres admits there is no before and after for Quirat after the recognition. His mission is still to cook, do things well, and vindicate our (Catalan) culture.

Los principios nunca fueron fáciles, pero con paciencia y la seguridad de saber que se estaba haciendo un muy buen trabajo, en Quirat se siguió apostado por cocinar gastronomía catalana basada en el producto de calidad. Y parece ser que el esfuerzo culminó en el mayor reconocimiento que un restaurante puede recibir: una deseada estrella Michelin. Hablar con Victor Torres, de ya reconocida trayectoria y reputación en el panorama culinario actual, es un reflejo de su humildad y, sobre todo, de su cocina y apuesta por la sencillez y la tradición. Aquí no inventan recetas, sino que ponen en valor el recetario tradicional, añadiendo su creatividad mediante técnicas. La importancia de los fondos y la cocina de chup-chup se refleja en platos como el *cap i pota* con vieiras, el fricandó o el pollo con langosta, clásicos que, aunque se trabaje únicamente con un menú degustación por temporada, difícilmente verán su salida.

Una fuerte apuesta por los vinos y, en especial, por las DO catalanas también llega de la mano de Albert Señor, el sommelier, quien cuidadosamente elige las mejores referencias que maridan con el menú de temporada. Si bien es cierto que la estrella Michelin les ha ayudado a ubicar su cocina en el estrellado escenario barcelonés y, en especial, entre el local, que todavía se muestra algo reticente a comer en el interior de un hotel. Torres admite que no hay un antes y un después de Quirat tras el reconocimiento. Su misión sigue siendo la de cocinar, hacer las cosas bien y reivindicar nuestra cultura (catalana).

Av. de Rius i Taulet, 1, 3. 08004 Barcelona. T +34 93 426 22 23 (Ext:1333). www.quiratrestaurant.com. Tu to Sat from 19.30h to 22h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

La Taverna del Clínic

Traditional haute cuisine in the heart of Barcelona / Alta cocina tradicional en el corazón de Barcelona
Chef **Toni Simones**

When you work carefully on the product, it is valued. They know this at La Taverna del Clínic as they've been working towards this goal for years. Chef Toni Simoes took over from his father, who opened a tavern in 2006 to offer half portions, being the first place in the city with signature tapas prepared and made on the spot.

After training at the Barcelona School of Catering and learning alongside Santi Santamaria, Simoes imbues his stamp on the Taverna, which is evolving, maintaining the search to offer exceptional, seasonal produce: "We prepare honest, traditional, simple and well-presented cuisine". Something easy to say but complicated to do. On this premise, in 2014, he was elected Best Young Chef of Catalonia by the Academy of Gastronomy and in 2015, the Repsol Guide awarded the restaurant a sun, which they have kept.

You'll enjoy the best Galician seafood, premium beef, freshly caught fish and local vegetables either à la carte or in tasting menus. Small pleasures like Iranian caviar, melanosporum truffle, or Alba white truffle are also available. All washed down by an award-winning wine cellar with more than 400 references. With two separate areas, Taverna and restaurant, they have now taken a step forward with a big change of image: all in one place. They have changed the entrance, they have two rooms for about 20 people... and this makes it more comfortable for the customers and, at the same time, they work better. The challenge for Toni Simoes is to maintain the restaurant's prestige and not get complacent, open to improvement to continue with a cuisine of excellence.

Cuando trabajas a conciencia el producto, se valora. En La Taverna del Clínic lo saben porque llevan años con esta meta. El chef Toni Simoes cogió el relevo de su padre, que abrió una taberna en 2006 para ofrecer medias raciones, siendo el primer lugar de la ciudad con tapas de autor elaboradas y hechas al momento.

Tras formarse en la Escuela de Hostelería de Barcelona y aprender junto a Santi Santamaria, Simoes impregna su sello personal en la Taverna, que evoluciona, manteniendo la búsqueda por ofrecer un producto excepcional y de temporada: «Elaboramos una cocina honesta, tradicional, sencilla y bien presentada.» Algo fácil de decir, pero complicado de hacer. Sobre esta premisa, fue elegido en 2014 Mejor Chef Joven de Catalunya por la Academia de Gastronomía y, en 2015, la Guía Repsol dio al local un sol, que conservan.

A la carta o con menús degustación, comerás el mejor marisco gallego, carne de vacuno premium, pescado de lonja fresco del día y verduras de proximidad. Y pequeños placeres, como auténtico caviar iraní, trufa melanosporum o blanca de alba. Todo regado por una premiada bodega con más de 400 de referencias. Con dos espacios diferenciados, la Taverna y el restaurante, ahora han dado un paso adelante con un importante cambio de imagen: todo en un mismo local. Se ha cambiado la entrada, cuentan con dos salas para unas 20 personas… y con ello dan comodidad a los clientes y, a la vez, trabajan mejor. El reto de Toni Simoes es mantener el prestigio del restaurante sin acomodarse, abierto a mejorar para seguir con una cocina de excelencia.

Carrer del Roselló, 155, 08036. Barcelona. T +34 93 410 42 21. www.lataverna delclinic.com. Mon to Sat from 13h to 16h and from 20h to 23h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Babula

Around the world in 80 flavours / La vuelta al mundo en 80 sabores
Propietario **Leonid Chechelnitskiy**, Chef **Alfredo Samaniego**

Babula is is the affectionate nickname for grandmothers, something like "granny". From its very name, then, Babula is conceived as a tribute to the grandmother of the owner, Leo Chechelnitskiy; in fact, some of her cross-stitch paintings are part of the decoration of a restaurant with a warm and welcoming atmosphere, designed to make the customer feel at home. This family atmosphere does not mean Babula's offer is based on traditional cuisine. Its main asset when it opened was raw, semi-raw or marinated dishes. Still, over time, and while retaining this speciality –be it the prawn tartar appetizer with wasabi tobiko, the anti-ceviche of wild sea bass or its classic steak tartar–, the menu has evolved and opened up to the most diverse influences. Used to bringing gastronomic cultures together, Leo –with the complicity of chef Alfredo Samaniego– offers local products treated with techniques from different corners of the world in a true journey through flavours. A commitment to fusion that is renewed a couple of times a year and provides surprising combinations; here, the burrata stracciatella coexists with the roast octopus with peasant's bacon or sausage and ceps cannelloni. Behind the bar, five bartenders are in charge of a menu of classic and signature cocktails designed to pair with the dishes. Seduction of the senses is now total.

Babula es el apelativo cariñoso que se utiliza para denominar a las abuelas, algo así como «abuelita». Desde su mismo nombre, pues, Babula está concebido como un homenaje a la abuela del propietario: Leo Chechelnitskiy; de hecho, algunos de sus cuadros de punto de cruz forman parte de la decoración de un local de atmósfera cálida y acogedora, pensado para que el cliente se sienta como en casa. Este clima familiar no significa que la oferta de Babula se sostenga sobre la cocina tradicional. Su principal baza cuando se inauguró eran los platos crudos, semicrudos o marinados, pero con el tiempo, y conservando esta especialidad –ahí están el bocadito de tartar de gamba con tobiko de wasabi, el anti-ceviche de corvina salvaje o su clásico *steak tartar*–, la carta ha evolucionado y se ha abierto a las influencias más diversas. Acostumbrado a acercar culturas gastronómicas, Leo –con la complicidad del chef Alfredo Samaniego– ofrece productos de proximidad tratados con técnicas procedentes de distintos rincones del mundo en un verdadero viaje a través de los sabores. Una apuesta por la fusión que se renueva un par de veces al año y que proporciona combinaciones sorprendentes; aquí, la *stracciatella* de burrata convive con el pulpo asado con panceta de payés o con el canelón de butifarra y ceps. Detrás de la barra, cinco *bartenders* se encargan de una carta de coctelería clásica y de autor pensada para maridar con los platos. La seducción de los sentidos es ya total.

Carrer de Pau Claris, 139. L'Eixample, 08009 Barcelona. T +34 93 382 60 96. www.babulabar.es. Mon to Thu from 13h to 1h. Fri and Sat from 13h to 2h. Sun from 13h to 24h.

Next Generation

By Salvador Garcia-Arbós, Photography Claudio Valdés

Barcelona has experienced an explosion of new restaurants run by young people who think about the future more than anyone else and have begun to shape it, like it or not. They are a fundamental part of the next generation of gastronomic restaurants. They may not yet know where they are going or how different the future restaurants will be, but they know their dreams.

At the end of 2023, *Foodie* brought together at Casa Fuster a group of young chefs from the generation of chefs running a restaurant, either employed or owned. They are a fundamental part of the generation leading gastronomy in the coming years. They discussed, confessed, and analysed their concerns, worries, desires, challenges, ambitions…

Is it possible that bureaucracy is one of the major stumbling blocks facing future gastronomy?
The event was attended by twelve people in their thirties, only one of whom was a woman: Lena Maria Grané, from Restaurant Baló. Many restaurants have women on the team (head waiters, chefs, sommeliers, etc.) and some are owners. However, male leadership persists. In Quirat, there is a female head waiter; in Les Magnòlies, in Arbúcies (Girona), all the waiters are women. There is also female leadership in the new generation at Les Cols in Olot and Entre dos Móns in Palamós, but these are isolated cases.

Without seeing contempt or anything else, Lena Maria Grané has felt lonely or treated differently because she is a woman. She has spent most of her career in London and feels she's been treated as if she was seen as weaker, "cornered, at first, in 'women's areas' such as patisserie". "I, who have had to fight twice as hard, do what I must in my restaurant. And yet, in Barcelona, many customers still ask for the male chef, even if they talk to me and I'm dressed in my chef's jacket. "Congratulate the chef", they say. And this hurts. They always talk about male chefs. I'd better keep quiet..." Lena Maria Grané predicts and hopes that everything will change for the better and that salaries and the presence of women at the heads of large restaurants will become more balanced. "Today, gastronomy is popular; people talk about cooking on television, on the networks, and in the press. It will grow, and thanks to marketing, it will grow much more. Cooking will no longer be seen as a tough space for men because it isn't."

Barcelona ha vivido una eclosión de nuevos restaurantes, comandados por gente joven. De gente joven que piensa en el futuro más que nadie. Y además lo ha comenzado a moldear, pese a quien pese. Son parte fundamental de la próxima generación de restaurantes gastronómicos. A lo mejor no saben hacia donde van a llegar ni cuan distintos van a ser los restaurantes del futuro, pero conocen bien sus sueños.

A finales de 2023, *Foodie* reunió en Casa Fuster a un grupo jóvenes chefs de la próxima generación de cocineros, al frente de un restaurante, por cuenta ajena o en propiedad. Son parte fundamental de la generación que va a liderar la gastronomía en los próximos años. Expusieron, confesaron y analizaron sus preocupaciones, sus inquietudes, sus deseos, sus retos, ambiciones…

¿Es posible que la burocracia sea uno de los grandes escollos a los que se enfrenta la gastronomía que viene?
A la convocatoria acudieron doce personas de edades de alrededor de la treintena, de las que solo una era mujer: Lena Maria Grané, del Restaurant Baló. Obviamente, muchos restaurantes tienen mujeres en el equipo (jefes de sala, jefes de cocina, sumilleres…) y algunas son propietarias. Sin embargo, el liderazgo masculino persiste. En Quirat hay jefa de sala y en Les Magnòlies, de Arbúcies (Girona), todo el personal de sala son mujeres. También es femenino el liderazgo en la nueva generación de Les Cols, en Olot, o en Entre dos Móns, en Palamós, pero son casos aislados.

Sin ver desprecio u otras cosas, Lena Maria Grané se ha sentido sola o tratada distinta por ser mujer. Ella, que ha desarrollado gran parte de su carrera en Londres, se sintió tratada como si la vieran más débil, «arrinconada, al principio, en 'partidas femeninas' como la pastelería». «Yo, que he tenido que luchar el doble, en mi restaurante hago lo que toca. Y, sin embargo, en Barcelona aún vienen muchos clientes y preguntan por el cocinero, aunque hablen conmigo y que yo vista con mi chaquetilla de cocina. "Felicite al cocinero", dicen. Y esto hace daño. Siempre hablan de los chefs. Casi mejor me callo…» Lena Maria Grané augura y desea que todo va a cambiar para bien, y que se irán equilibrando los salarios y la presencia de las mujeres al frente de grandes restaurantes. «Hoy la gastronomía es popular; se habla de cocina en televisión, en las redes, en la prensa. Va a crecer y, gracias al *marketing*, va a crecer mucho más. Ya no se verá la cocina como un espacio duro para hombres, porque no lo es.»

The meeting at the Hotel Casa Fuster was on the main floor. We chatted like in group therapy. For each participant, I give the year of birth and the restaurant:
–Lena Maria Grané (1995) and Ricky Smith (1996), from Restaurant Baló, Barcelona.
–Riccardo Radice (1995), Fishology Restaurant.
–Gheorghe Zgardan (1994), El Jardín del Alma.
–Victor Ródenas (1991), Maleducat Casa de Menjars.
–Jordi Tarré (1995), Restaurant Prodigi.
–Victor Torres (1993), from Quirat i Les Magnolies.
–David Morera (1991), of the Restaurant Deliri.
–Rafa Bedoya (1991), Aleia Restaurant at Casa Fuster.
–Iñaki Aldrey (1990), Restaurant Atempo.
–Gonzalo Hernández (1993) and Víctor García, Amar Restaurant.

They agreed that the worse is starting out, as they encounter many bureaucratic difficulties –paperwork and constantly changing rules– something that no cookery school teaches. They are committed to the cuisine with its roots in the territory where it is practised, in this case, Catalan cuisine. Riccardo Radice reveals his preference for a Catalan sous-chef, as he is Italian and needs cultural references.

Who's afraid of the readymade products?
In France, they will legislate so that by 2025 the menus of France's 175,000 restaurants will indicate whether the dish they serve is from the pre-prepared convenience food range. They want to protect small restaurants that try to cook succulent dishes.

Obviously, many establishments do not have the space to carry out all the preparations. There are also restaurants that opt for the readymade food range to save on staff. While Riccardo Radice considers that the readymade range takes work away

El encuentro en el Hotel Casa Fuster fue en su planta noble. Charlamos como en una terapia de grupo. De cada participante pongo el año de nacimiento y el restaurante:
—Lena Maria Grané (1995) y Ricky Smith (1996), del Restaurant Baló, de Barcelona.
—Riccardo Radice (1995), del Fishology Restaurant.
—Gheorghe Zgardan (1994), El Jardín del Alma.
—Victor Ródenas (1991), del Maleducat Casa de Menjars.
—Jordi Tarré (1995), del Restaurant Prodigi.
—Víctor Torres (1993), del Quirat i Les Magnolies.
—David Morera (1991), del Restaurant Deliri.
—Rafa Bedoya (1991), Aleia Restaurant at Casa Fuster.
—Iñaki Aldrey (1990), Restaurant Atempo
—Gonzalo Hernández (1993) y Víctor García, del restaurante Amar.

Coincidieron que comenzar es lo peor, ya que tropiezan con muchas dificultades burocráticas –papeleo y normas que cambian continuadamente–, algo que no enseñan en ninguna escuela de cocina. Apuestan por la cocina de raíz en el territorio donde se profesa, la catalana en este caso. Riccardo Radice revela su preferencia por un segundo de cocina catalán, puesto que él es italiano y necesita referencias culturales.

¿Quién teme a la 5 gama?
En Francia van a legislar para que, antes de 2025, las cartas de los 175.000 restaurantes de Francia indiquen claramente si el plato que sirven es de quinta gama. Quieren proteger a los pequeños restaurantes que hacen el esfuerzo de cocinar platos suculentos.

Es obvio que muchos establecimientos no tienen espacio para realizar todas las preparaciones.

from the chef, Rafa Bedoya considers that there are products in the pre-prepared convenience food range that are shortcuts to save work: "It's good to fit in with the working day if the timetable limits you. It is useful when there is a lack of qualified personnel. That's why many businessmen buy everything readymade from their suppliers".

On this last point, Radice is very critical: "A chef must know how to do everything, always learn. If the supplier brings you fish that has already been worked on, there will already be things that you won't know how to do. All filleting takes work away from the cooks. Young people who opt for readymade have things they don't know how to do. Sometimes they only know how to finish dishes".

David Morera sees a grey future: "There are people who don't know how to do anything. Most of the new generations of young chefs don't know anything about classical cuisine".

On the other hand, Victor Ródenas, after recalling that there are quality restaurants that have production cuisine, sees the readymade range as something positive and real. "The readymade range is here to stay, and there will be no loss of quality."

Riccardo Radice adds that it is all a matter of prices and that they cannot all have the same price; exclusivity will mean higher prices. Lena Maria Grané is clear about the loss of exclusivity when buying outside. Ricky Smith points out that "it's all a matter of space and time".

Rafa Bedoya wants to differentiate the readymade range of dishes from craftsmanship, bread, charcuterie, which are also in the readymade range. "Despite all the difficulties, I will never be as experienced as the baker or the pork butcher who have invested their whole life in learning".

Riccardo Radice differentiates between home and restaurant: "I can't do everything at home". And he concludes: "There are restaurants that create added value, and there are restaurants that only look at costs".

The expensive, the cheap and the lunch menu

Victor Ródenas stresses that eating well is a trend, so people go out and spend. However, he clarifies that people spend more during the week than on Fridays and weekends, when the ticket drops, because everyone goes out to take a photo for Instagram.

Jordi Tarré adds that they suffer with prices and with the comments of specific customers: "People are not aware that we are cheap, as those in the

También hay restaurantes que apuestan por la quinta gama para ahorrarse personal. Mientras Riccardo Radice considera que la 5ª gama quita trabajo al cocinero, Rafa Bedoya considera que hay productos de 5ª gama que son atajos para ahorrar trabajo: «Va bien para ajustarte a la jornada laboral, si vas limitado por los horarios. Sirve para cuando falta personal calificado. Por ello, muchos empresarios lo compran todo hecho a sus proveedores.»

En este último punto, Radice es muy crítico: «Un cocinero lo tiene que saber hacer todo, aprender siempre. Si el proveedor te lleva pescado ya trabajado, ya habrá cosas que no vas a saber hacer. Todo fileteado quita trabajo a los cocineros. El joven que apuesta por la 5ª gama tiene cosas que no sabe hacer. A veces solo sabe acabar platos.»

David Morera ve un futuro gris: «Hay gente que no sabe hacer nada. Una mayoría de las nuevas generaciones de jóvenes cocineros ya no conocen nada de la cocina clásica.»

En cambio Victor Ródenas, tras recordar que hay restaurantes de calidad que tienen cocina de producción, observa la quinta gama como algo positivo y real: «La quinta gama quedará y no se va a perder calidad.»

Riccardo Radice considera que todo es cuestión de precios y que no podrán tener todos el mismo precio; la exclusividad va a implicar tarifas más elevadas. Lena Maria Grané tiene clara la pérdida de exclusividad cuando se compra fuera. Ricky Smith precisa que «todo es cuestión de espacio y tiempo.»

Rafa Bedoya quiere diferenciar los platos de 5ª gama de la artesanía, el pan, los embutidos…, que también son quinta gama. «A pesar de todos los pesares, jamás llegaré a la experiencia del panadero o del chacinero que han invertido toda su vida en aprender.»

Riccardo Radice diferencia el hogar del restaurante: «En casa no lo puedo hacer todo.» Y remata: «Hay restaurantes que crean valor añadido y hay restaurantes que solo miran costos.»

Lo caro, lo barato y el menú de mediodía

Victor Ródenas subraya que comer bien es tendencia, por lo que la gente sale y gasta. No obstante, matiza que la gente gasta más entre semana que los viernes y los fines de semana, cuando cae el tíquet, porque sale todo el mundo a sacar la foto para Instagram.

Jordi Tarré añade que sufren con los precios y con los comentarios de determinados clientes: «La gente no es consciente de que somos baratos, ya que los de

readymade range are too cheap." Rafa Bedoya says, "The lunch menu is a bad example, as they often give things away for free and sometimes give poor quality".

Everyone agrees that going to a restaurant should be a moment of indulgence, as there are already other options for eating out. Jordi Tarré notes, "The concept of the need to eat outside the home fails, as there has not been time to prepare a lunch box or, simply, there has been no desire to prepare one". For Rafa Bedoya, it would be better to make a sandwich or look for alternatives in prepared food places, which are, in fact, readymade range.

As for the daily menu, all those present agreed that setting the table, plus the service, plus the rent, plus the expenses, for fifteen tickets, is a gift and that, except in a few cases, it discredits the sector and gives it a bad image. To which Víctor Ródenas adds: "Normally, menu restaurants are subsistence self-employment".

Rafa Bedoya said, "This effort is not profitable because many people don't count their work or count it low".

Lena Maria Grané believes that there should be time and space for everything and that there is

la 5ª gama lo son demasiado.» Según Rafa Bedoya, «el menú del mediodía es un mal ejemplo, ya que muchas veces regalan cosas y, a veces, dan mala calidad.»

Hay un acuerdo unánime de que ir al restaurante tendría que ser un momento de disfrute, pues para alimentarse ya existen otras ofertas. Precisamente, Jordi Tarré observa que «falla el concepto de la necesidad de comer fuera de casa, ya que no ha habido tiempo para preparar táper o, simplemente, no ha apetecido prepararlo.» Para Rafa Bedoya, sería mejor hacer un bocadillo o buscar alternativas en sitios de comidas preparadas, que son, de hecho, quinta gama.

Sobre menú diario, concuerdan todos los presentes que poner la mesa, más el servicio, más el alquiler, más los gastos, para quince pases es un regalo y que, salvo casos contados, desprestigia y da mala imagen al sector. A lo que Víctor Ródenas añade: «Normalmente, los restaurantes de menú son autoempleo de subsistencia.»

Rafa Bedoya piensa que «este esfuerzo no es rentable, porque mucha gente no cuenta su trabajo o lo cuenta bajo.»

Lena Maria Grané opina que tendría que haber tiempo y espacio para todo y que no hay obstáculo

no obstacle to the existence of a €15 menu without preventing the acceptance of a €50 or €80 menu".

Riccardo Radice is apocalyptic: "The big multinational chains are going to replace them with cut-price prices".

Jordi Tarré understands that with a 3-course menu, plus dessert, coffee and drink, it is tough to make the numbers work, but that the midday meal for a low price, €12 or whatever, is not going to disappear, but that it will change when, at last, people are educated to eat. For this reason, he believes that cooking and eating should be taught as a subject in primary schools.

Gastronomy vs food

The debate on eating well, eating poorly, eating to feed oneself, and enjoying eating is recurrent but still valid. In schools, rather than educating the palate and the gastronomic and healthy culture, they have taught that "school canteens are torture", which will not be analysed in this report. Whoever wins the tender cooks and, from the money from the tender, a service and a business profit must come out of it.

Quality is one thing, and the need to eat is another. Gastronomy is one thing, and food is another. Gastronomic culture requires dedication, commitment and, most of the time, time.

And then, regrettably, some people don't care about food, who eat to live... They are on the other side of those of us who cannot afford to eat poorly even for a single day, as we would consider it a failure of life.

I noted many different opinions on this question. Rafa Bedoya says, "The tradition of cooking traditional dishes at home is being lost. Before, making a stew was profitable for the whole family, but today, it is no longer worth it because families are smaller or only two people will be willing to eat the stew because the rest will be vegan, allergic, vegetarian or whatever".

Riccardo Radice sees a loss of values: "We are the last generation that wanted to work; today, everyone wants to be an influencer and famous. The problem is that people don't know how to feed themselves, and everything in the supermarket is readymade. If it's just for the sake of it, I order something out. But the problem is that people don't know how to cook and buy frozen pizza."

Jordi Tarré, on the other hand, disagrees. He notes that more and more people want to cook and

para la existencia de un menú de 15€, sin impedir la aceptación de otro de 50 o 80€.»

Riccardo Radice es más apocalíptico: «Las grandes cadenas multinacionales los van a sustituir por precios tirados.»

Jordi Tarré entiende que con un menú de 3 platos, más postres, café y bebida es muy difícil que salgan los números, pero que la comida de mediodía por un precio económico, de 12€ o lo que sea, no va a desaparecer, pero que va a cambiar cuando, por fin, se eduque a la gente a comer. Por eso, considera que se tendría que enseñar a cocinar y alimentarse como asignatura en las escuelas de primaria.

Gastronomía vs alimentación

El debate comer bien, comer mal, comer para alimentarse, disfrutar comiendo, es recurrente, pero vigente. En las escuelas, más que educar el paladar y la cultura gastronómica y saludable, han enseñado que «los comedores escolares son una tortura», cosa que no se va a analizar en este reportaje. Cocina quien gana el concurso y, del dinero de la licitación, tienen que salir un servicio y un beneficio empresarial.

Una cosa es la calidad y otra la necesidad de comer. Una cosa es la gastronomía y otra, la alimentación. La cultura gastronómica requiere dedicación, compromiso y, la mayoría de veces, tiempo.

Y después, mal nos pese, hay gente a quien no le importa la comida, que solo comen para vivir… Están al otro lado de los que no nos podemos permitir comer mal ni un solo día, ya que lo consideraríamos un fracaso vital.

En esta pregunta anoté muchas opiniones dispares. Según Rafa Bedoya, «se pierde la tradición de cocinar platos tradicionales en casa. Antes, hacer un guiso era rentable para toda la familia, pero hoy ya no merece la pena, porque las familias son más pequeñas o solo dos personas estarán dispuestas a comer el guiso, porque el resto serán veganos, alérgicos, vegetarianos o lo que sea.»

Riccardo Radice ve una pérdida de valores: «Somos la última generación que ha querido trabajar; hoy todo el mundo quiere ser influencer y famoso. El problema es que la gene no sabe alimentarse y en el súper todo es quinta gama. Si es por el apaño, pido algo fuera. Pero el problema es que la gente no sabe cocinar y compra pizza congelada.»

En cambio, Jordi Tarré discrepa. Observa que cada vez hay más gente que quiere cocinar y que los

that the most significant problems are the lack of wait staff and the excess of rules.

Ricky Smith brings to the table the socio-economic problems of people who have no choice but to buy the best deals in the supermarket, usually processed products. "There are families who cannot afford to eat well". Rafa Bedoya replies that "knowing how to eat does not imply knowing how to open oysters". For this reason, he advocates stews and stocks, making the most of cheap and basic raw materials, as has always been done in classic and traditional cuisine.

Are there too many restaurants?

They all agree that some people value the product and others value the price and that chain pizza will coexist with Neapolitan pizza.

Rafa Bedoya thinks it is easy to open a restaurant: "There are many of us, and you don't need training to open a restaurant. What you do need to know is management". Lena Maria Grané clearly understands that this business differs from being a chef-owner to being a chef contracted with a fixed price or a percentage. She warns that prices determine the offer and the type of customers and that there are customers who accept everything. Gonzalo Hernández thinks there will always be places at rock-bottom prices: "Like any business, it must be profitable. Either you adapt and make money, whatever it takes, or you close". His advice: "Don't criticise those who do worse and succeed". Ask yourself why they earn so much more.

Michelin, Repsol, 50th Best…

Lena, Rafa and Riccardo agree that recognition is exciting and that everything that gives value and positioning is good, as it helps to move forward. Victor Ródenas reminds us that recognition comes

mayores problemas son la falta personal de sala y el exceso de normas.

Ricky Smith pone en la mesa los problemas socioeconómicos de la gente que no tiene más remedio de comprar las mejores ofertas del súper, generalmente productos procesados: «Hay familias que no pueden permitirse comer bien.» A lo que Rafa Bedoya le responde que saber comer no implica saber abrir ostras.» Por ello, reivindica los guisos y los fondos, de sacarle el jugo a las materias primas baratas y básicas, como se ha hecho siempre en la cocina clásica y tradicional.

¿Sobran restaurantes?

Todos concuerdan que hay gente que valora el producto y otra que valora el precio, y que la pizza de cadena va a coexistir con la napolitana.

Rafa Bedoya piensa que es fácil abrir un restaurante: «Somos muchos y no hace falta formación para abrir. Lo que sí hay que saber es gestión.» Lena Maria Grané tiene claro que se trata de un negocio y que es muy distinto ser chef propietario que ser chef contratado con un fijo o con un porcentaje. Alerta que la oferta y el tipo de clientes lo marcan los precios y que hay clientes que lo aceptan todo. Gonzalo Hernández piensa que siempre existirán locales a precios reventados: «Como todo negocio, tiene que ser rentable. O te adaptas y ganas dinero, sea como sea, o cierra.» Y da un consejo: «No critiques a los que lo hacen peor y triunfan.» Hay que preguntarse por qué ganan mucho más.

Estrella, Repsol, 50th Best…

Lena, Rafa y Riccardo coinciden que los reconocimientos hacen ilusión y que todo lo que da valor y posiciona es bueno, ya que ayudan a mejorar. Victor Ródenas recuerda que el reconocimiento llega por lo que se está haciendo: «Solo tienes que reforzar

from what you do: "You just have to boost the offer, giving importance to the cuisine, because people don't go to the circus or to see the decoration".

Riccardo Radice, Gheorghe Zgardan, and Jordi Tarrés insist on working on researching and developing new ideas, concepts, and products to improve.

What do you dream of?

Lena Maria Grané: "We fight every day because a restaurant is a survival thing. We want to learn and evolve. We'd love to have another restaurant. Before opening Baló in Barcelona, we considered having another more relaxed restaurant in London. Now that we have discovered our entrepreneurial side, we are considering having more than one business, with one leg in Barcelona and another in London".

Ricky Smith: "Watching a new generation grow up. Nobody wants to stay in the same place forever."

Riccardo Radice: "I took the opportunity to open during COVID-19, with low rental prices. If I close, I can reopen at 35. The advantage of opening young is that there is more enthusiasm than experience. My idea is to manage and be behind the restaurant. To open a shop and sell products from the restaurant and the readymade range."

Gheorghe Zgardan: "I wish I were always in the kitchen. I don't see myself as an entrepreneur. I would love to open a local restaurant with a vegetable garden and a few customers. I don't want to earn a lot of money. I want to make people happy by cooking. I want quality of life."

Victor Ródenas: "I would love to open something else, a quality venue and not much else."

Iñaki Aldrey: "I have been in the same group for years. It is essential to know the numbers. I want stability. New opportunities come up. I see myself in the Àbac group or other big projects."

Jordi Tarrés: "I want to improve things and take projects forward. You need to be there on a day-to-day basis. If I have to open, I'll open. If I have to close, I'll close. Looking back, I see that I've improved. My wish is for the restaurant to be viable. I bring happiness, surprise, peace and memories."

Víctor Torres: "I want to die with my boots on in Les Magnòlies like Toni Sala in Olost. In Barcelona, I want balance and time to run two restaurants. I dream of opening something else. My aim for improvement is in classic cuisine done well."

David Morera: "I see myself cooking. I want to leave Barcelona, and I'm thinking of something

la oferta, dando importancia a la cocina, porque la gente no va al circo ni a ver la decoración.»

Riccardo Radice, Gheorghe Zgardan y Jordi Tarrés insisten en trabajar en la investigación y el desarrollo de nuevas ideas, conceptos y productos para mejorar.

¿En qué soñáis?

Lena Maria Grané: «Luchamos cada día, porque un restaurante es una cosa superviva. Queremos aprender y evolucionar. Nos encantaría otro restaurante. Antes de abrir Baló en Barcelona, pensábamos en tener otro restaurante más relajado en Londres. Ahora que hemos descubierto nuestra faceta empresarial, pensamos en tener más de un negocio, con una pata en cada parte y, por eso, ya soñamos en Londres.»

Ricky Smith: «Ver crecer una nueva generación. Nadie quiere estar siempre en el mismo sitio.»

Riccardo Radice: «Aproveché para abrir durante el Covid, con los precios de alquiler bajos. Si cierro, puedo volver a abrir a los 35. La ventaja de abrir jóvenes es que hay más ilusión que experiencia. Mi idea es gestionar y estar detrás del restaurante. Abrir una tienda y vender productos del restaurante y de 5 gama.»

Gheorghe Zgardan: «Desearía estar siempre en cocina. No me veo como empresario. Me encantaría abrir un restaurante de proximidad, con un huerto y pocos clientes. No quiero ganar mucha pasta. Quiero hacer feliz a la gente cocinando. Deseo calidad de vida.»

Victor Ródenas: «Me encantaría abrir otra cosa, de calidad y poca cosa más.»

Iñaki Aldrey: «Llevo años en el mismo grupo. Es importante conocer los números. Quiero estabilidad. Salen nuevas oportunidades. Me veo en el grupo ABaC o en otros proyectos grandes.»

Jordi Tarrés: «Quiero mejorar cosas y llevar proyectos adelante. Hay que estar en el día a día. Si tengo que abrir, abriré. Si tengo que cerrar, cerraré. Cuando miro hacia atrás, veo que he mejorado. Mi deseo es que el restaurante sea viable siempre. Puedo aportar felicidad, sorpresa, desconexión y memorias.»

Víctor Torres: «Quiero morir al pie del cañón en las Magnolias como Toni Sala en Olost. En Barcelona quiero equilibrio y tiempo para llevar dos restaurantes. Por ganas, sueño en abrir otra cosa. Mi objetivo de mejora está en la cocina clásica bien realizada.»

David Morera: «Me veo cocinando. Quiero marchar de Barcelona y pienso en algo sostenible,

sustainable, small and with a vegetable garden. I'm committed to food so that people enjoy themselves and leave having eaten well. In a restaurant, people have to spend money on food."

Gonzalo Hernández, chef at Amar restaurant: "I see myself in the kitchen, not cooking but contributing things. I see myself less and less in the kitchen. With Rafa [Zafra] we have changed the stigma of the military hierarchy. Cooking is about laughter, enjoyment and not bad vibes."

Víctor García, sous-chef at Amar restaurant: "I don't see myself at 45 in the kitchen, slaving away. I see myself managing teams. At Amar, we are not one of those teams where you can't talk and where only the chef contributes things."

Rafa Bedoya: "I am a non-conformist. I want Aleia's idea to grow and branch out and new projects to emerge. I love being in the kitchen, forming teams, improving traditional cuisine, and giving it value. At Aleia, we want to improve traditional cuisine and give it value. We want to continue with mother sauces, amplify them, and produce new ones. We chefs have visibility and can contribute to other areas of society, such as social and labour insertion. The hotel and catering industry is a loudspeaker, and we can teach people on the margins of society how to reintegrate. We can recover seeds… We have a long way to go, and the young people must do it."

"Oui, chef!"

Most of the group has suffered from the still-present aberration of militarised kitchen service. "Oui, chef!" How happy we are not to hear it in some of the best restaurants in the world we all know. For some, it is a show; for others, it is ridiculous and out of place. That's why some are fighting to banish it –the kitchen will win!

pequeño y con huerto. Apuesto por la comida, para que la gente disfrute y se vaya habiendo comido bien. En un restaurante la gente tiene que gastar en dinero y comida.»

Gonzalo Hernández, chef del restaurante Amar: «Me veo en la cocina, pero no cocinando, sino aportando cosas. Cada vez me veo menos metido en fogones. Con Rafa [Zafra] hemos cambiado el estigma de la jerarquía militar. Cocinar es reír, disfrutar y nada de mal rollo.»

Víctor García, subchef del restaurante Amar: «No me veo con 45 años en la cocina currando como un esclavo. Me veo gestionando equipos. En Amar no somos de estos equipos en el que no se puede hablar y en el que solo el chef aporta cosas.»

Rafa Bedoya: «Soy inconformista. Quiero que crezca la idea de Aleia y que ramifique y que salgan nuevos proyectos. Me encanta estar en la cocina y formar equipos. Hay que levantar la cabeza para controlar todo el proyecto. En Aleia queremos mejorar la cocina de tradición y darle valor. Seguir con salsas madre y amplificarlas y sacar nuevas salsas. Los cocineros tenemos visibilidad y podemos aportar cosas en otros ámbitos de la sociedad, como la inserción social y laboral. La hostelería es un altavoz y podemos enseñar a la gente al margen de la sociedad a reinsertarse. Podemos recuperar semillas… Tenemos muchos camino para correr y somos los jóvenes los que lo tenemos que hacer.»

«Oui, chef!»

La mayoría del grupo ha sufrido la aberración aún vigente del servicio de cocina militarizado. «Oui, chef!» Qué feliz no oírlo en algunos de los mejores restaurantes del mundo y que todos conocemos. Para algunos es un show, para otros es algo ridículo y fuera de lugar. Por eso algunos luchan para desterrarlo. ¡La cocina va a ganar!

PICTURES JORDI SORIANO

Leche de Tigre

A tour of Peruvian gastronomy / Recorrido por la gastronomía peruana
Propietarios **José Manuel von Bischoffshausen y Alexis Mastrokalos,** Chef **Dieter Westphalen**

Leche de Tigre, a restaurant of Peruvian cuisine and fine cocktails, brings Peruvian gastronomy to a premium public that values original products from this country and an exquisite presentation. Dishes that are ideal to accompany the signature cocktails with the new Peruvian distillates and pisco macerates, all homemade. Peru's gastronomy is represented by dishes from different cuisines: Nikkei, Creole, Chifa, Bachiche, and Novoandina, along with regional cuisines. Dishes such as *causa*, *ceviche* or *leche de tigre* are now part of the world vocabulary of any self-respecting gourmet. A small glossary of terms on the menu orients the customer discovering the rich Peruvian gastronomy for the first time. So we can read terms such as *ají amarillo* (yellow pepper), *palta* (avocado), *chicharrón* (crackling), *sillao* (soy sauce) or *camote* (sweet potato). The space is elegantly decorated with ethnic and regional details that represent the different geographical areas of Peru: the Andean zone, the North, or Lima, with jars of Peruvian inputs such as purple corn or dried potatoes that give it personality. Leche de Tigre is the most personal project of two great entrepreneurs, José Manuel von Bischoffshausen and Alexis Mastrokalos, who started their adventure of telling the gastronomic story of Peru in 2019 together with chef Dieter Westphalen, who is in charge of shaping the traditional dishes and make a new version of them in the presentations of the Leche de Tigre restaurant.

El restaurante Leche de Tigre de cocinas del Perú y alta coctelería lleva la gastronomía peruana a un público premium que valora los productos originales de este país y una presentación exquisita. Platos que son ideales para acompañar de la coctelería de autor con los nuevos destilados peruanos y los macerados del pisco, todos hechos en casa. Toda la gastronomía de Perú está representada con los platos de las diferentes cocinas: nikkei, criolla, chifa, bachiche, novoandina junto a las cocinas regionales. De esta forma tenemos platos como la causa, el ceviche o la leche de tigre que forman parte ya del vocabulario mundial de todo gastrónomo que se precie. Un pequeño glosario de términos en la carta para orientar al cliente que se adentra por primera vez en la rica gastronomía peruana, y así podemos leer términos como el ají amarillo, la palta, el chicharrón, el sillao o camote. El espacio está elegantemente decorado con detalles étnicos y regionales que representan las diferentes zonas geográficas de Perú: zona andina, Norte, o Lima con botes de insumos peruanos como maíz morado o patatas secas que le dan personalidad. Leche de Tigre es el proyecto más personal de dos grandes emprendedores José Manuel von Bischoffshausen y Alexis Mastrokalos que comenzaron su aventura de contar la historia gastronómica de Perú en 2019 junto al chef Dieter Westphalen que es el encargado de dar forma a los platos tradicionales y reversionarlos a las presentaciones del restaurante Leche de Tigre.

Carrer de Casanova, 262. Distrito de Sarrià-Sant Gervasi, 08021 Barcelona. T +34 93 148 01 95. www.lechedetigre.es. Tue to Thu from 13h to 15.20h and from 20h to 22.20h. Fri to Sat from 13h to 15.50h and from 20h to 22.50h. Sun from 13h to 15.50h.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

Teòric Taverna Gastronòmica

Tradition revisited / La tradición revisitada
Chef **Oriol Casals Mestre**, Jefe de sala **Teo Rubio**

Teòric has gained a legion of loyal followers in seven years while its gastronomic proposal has evolved. Without sacrificing the tavern essence that has always been part of its DNA –the atmosphere is casual and devoid of solemnity– Teòric is now a Catalan cuisine restaurant capable of satisfying the most gourmet palate. At the same time, a recent refurbishment has resulted in a more elegant and well-kept space. In the words of its managers (Oriol Casals Mestre and Teo Rubio), they offer "comfort without luxury".

More news: Teòric now offers the possibility of choosing between a short menu of 10 dishes or a long one of 13. All of them are made with organic, local and seasonal products, so the menus are renewed every two months to the delight of the regulars. On the other hand, organising the timetable in two shifts –which mark the time of entry but not exit– eases the flow of preparing the dishes and the service.

As well as being a play on words based on Teo and Oriol, Teòric's name is linked to an approach that involves a great deal of research and dissemination of traditional cuisine and the Catalan landscape. The chef looks for inspiration even in medieval recipe books, providing the execution that modern technology allows and only making versions when he believes he can improve the original formula, a philosophy that he sums up perfectly in the idea of "Catalan cuisine revisited" and which translates into dishes such as the Can Fisas pumpkin gnocchi, the crispy organic chicken skin and prawn tartar or the cod *al pil-pil* with spinach, sultanas and pine nuts.

En siete años, Teòric se ha ido ganando una legión de seguidores fieles al mismo tiempo que su propuesta gastronómica evolucionaba. Sin renunciar a la esencia de taberna que siempre ha formado parte de su ADN –el ambiente es desenfadado y desprovisto de solemnidad–, Teòric es ahora un restaurante de cocina catalana capaz de satisfacer el paladar más gourmet, mientras que una reciente reforma ha revertido en un espacio más cuidado y elegante. En palabras de sus responsables (Oriol Casals Mestre y Teo Rubio), ofrecen «confort sin lujos».

Más novedades: Teòric ofrece ahora la posibilidad de elegir entre un menú corto de 10 platos o uno largo de 13. Todos ellos están elaborados con productos ecológicos, de proximidad y de temporada, con lo cual –para regocijo de los habituales– los menús se renuevan cada dos meses. Por otro lado, la organización horaria en dos turnos –que marcan la hora de entrada, pero no la de salida– facilita la fluidez en la preparación de los platos y en el servicio.

Además de ser un juego de palabras a partir de Teo y Oriol, el nombre de Teòric liga con un planteamiento tras el cual hay un importante trabajo de investigación y divulgación de la cocina tradicional y el paisaje catalán. El chef busca inspiración incluso en recetarios medievales, aportando la ejecución que permite la tecnología moderna y versionando solo cuando cree que puede mejorar la fórmula original; una filosofía que él resume perfectamente en la idea de «cocina catalana revisitada» y que se traduce en platos como los ñoquis de calabaza de Can Fisas, el crujiente de piel de pollo eco y tartar de gamba o el bacalao al pil-pil de espinacas, pasas y piñones.

Carrer de Bailèn, 117. L'Eixample, 08009 Barcelona. T +34 93 000 25 52. www.teoric.cat. Tue to Sat from 13h to 15h and from 20h to 22h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Avenir

Tailor-made tasting dishes / Platillos degustación a medida
Chef **Roger Viñas**, Sala **Chesco Salrach**

Roger Viñas and Chesco Salrach make the perfect tandem. Roger is a chef with a long career (including Michelin Manairó), and Chesco has headed several companies, so he is no stranger to management issues. Together, they run L'Avenir in uptown Barcelona. The proposal is based on traditional Catalan recipes with that signature touch that gives each dish its identity. "It is Catalan cuisine prepared with good ingredients and local produce. I don't use more than three ingredients; everything is made here. The extra creativity of our cuisine allows you to enjoy it only in our restaurant", says Roger. 30% of the dishes are faithful to the history of L'Avenir. "There are recipes that are impossible to replace; many customers come here expressly for them", he points out.

Some examples? The ravioli stuffed with squid, the scallop or the beans with cod tripe. The dishes on the menu are for sharing. "It's not the typical starter, main course and dessert. Customers make up their tasting menu", Roger explains. If you prefer to let yourself go, there are two set menus: La Barra de L'Avenir, with 15 courses and €65, and L'Avenir, with 18 courses and €80. The wine list comprises 170 references, 60-70% Catalan and 40-30% from the rest of the country's DOs. "We are looking for different wines, wines that don't compete with each other, that offer something extra", says Chesco Salrach, front-of-house manager. L'Avenir has a Bib Gourmand. It is acclaimed by the critics and by the public. It has become one of the city's must-visits.

Roger Viñas y Chesco Salrach forman el tándem perfecto. Roger es cocinero con una larga trayectoria (que incluye el Michelin Manairó) y Chesco ha capitaneado varias empresas, con lo que no es ajeno a los temas de gestión. Juntos lideran L'Avenir, en la zona alta de Barcelona. La propuesta se basa en el recetario tradicional catalán, pero con ese guiño de autor que le confiere identidad a cada plato. «Es cocina catalana elaborada con buenos fondos y producto de proximidad. No uso más de tres ingredientes, todo se hace aquí. El plus de creatividad de nuestra cocina permite que se disfrute de ella solo en nuestro restaurante», señala Roger. Existe un 30% de platos fiel a la historia de L'Avenir. «Hay recetas imposibles de sustituir, muchos clientes vienen expresamente por ellas», destaca.

¿Ejemplos? El ravioli relleno de calamar, la vieira o las judías con tripa de bacalao. Los platos de la carta son para compartir. «No es el típico primero, segundo y postre. El cliente confecciona su propio menú degustación», aclara Roger. Los que prefieren dejarse llevar tienen dos menús cerrados: La Barra de L'Avenir, de 15 pases y 65 €, y L'Avenir, de 18 pases y 80 €. La carta de vinos consta de 170 referencias, un 60-70% catalanas y un 40-30% del resto de DD.OO del país. «Buscamos vinos diferentes, que no compitan entre sí, que ofrezcan un plus», indica Chesco Salrach, encargado de sala. L'Avenir luce un Bib Gourmand. Goza del aplauso de la crítica, pero también del público. De hecho, se ha convertido en uno de los imprescindibles de la ciudad.

Carrer Avenir 72. 08021 Barcelona. T +34 691 907 138. www.avenir.restaurant. Tuesday to Sat from 13h to 15h. Thursday to Sat from 20h to 22h. Sunday closed.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Casa de Vivi – Fauna Restaurant

Modern Catalan cuisine in a warm bourgeois house / Moderna cocina catalana en una cálida casa burguesa
Chefs **Jordi Delfa y Albert Bernabeu**, Sala **Damiano Curró y Bárbara Pinto**

Following in the footsteps of the vindictive fight for good food inside hotels, the Fauna restaurant at the Kimpton Vividora Hotel, located just a few metres from the busy Portal de l'Àngel, is another example that not only guests should cross its thresholds. Featuring a gastronomic proposal that has a strong Catalan and Mediterranean cuisine base and a space that simulates a traditional bourgeois house (with its dining room, kitchen, covered terrace, tiled floors and living room), the restaurant seems to have all the ingredients to make the locals feel comfortable and find in it a reference point for good local cuisine.

Good service is essential. Whenever it makes sense, most of their dishes are finished in front of the diner, favouring the detail and the elaborations at the moment, like their famous cheese wheel where they prepare their chanterelle carbonara. The cold cuisine and another hot cuisine point have left the main kitchen to be seen by the customer. This initiative goes beyond the culinary show, seeking closeness and the desire to interact with the customer. Top-quality products, such as Xesc Reina's *sobrasada* or anchovies from Santoña, a not very extensive menu designed for sharing, and some off-menu dishes that allow you to play with seasonal products. Culinary honesty is the order of the day here because treating the product well is more important than any frills or modern techniques. The open potato omelette with prawns, spinach and pine nuts or the noodles casserole is not to be missed.

Sumándonos a la reivindicativa lucha de que en el interior de los hoteles se come, y se come muy bien, el restaurante Fauna del Hotel Kimpton Vividora, situado a escasos metros del transcurrido Portal de lÀngel, es otro ejemplo de que no solo los huéspedes deberían cruzar sus umbrales. Con una propuesta gastronómica que tiene más que una acentuada base de cocina catalana y/o mediterránea y un espacio que simula una tradicional casa burguesa (con su comedor, cocina, terraza cubierta, suelos hidráulicos y estancia), el restaurante parece tener todos los ingredientes para que el local se sienta cómodo y encuentre en él un referente de buena cocina de aquí.

Ofrecer un buen servicio es esencial. La mayoría de sus platos, siempre que tenga sentido, se terminan frente al comensal, favoreciendo el detalle y las elaboraciones al momento. Como su famosa rueda de queso donde preparan su carbonara de rebozuelos. La cocina fría y otro punto de cocina caliente han salido de la cocina principal para ser vistas por el cliente, una iniciativa que va más allá del show culinario buscando la cercanía y las ganas de interacción con el cliente. Productos de primera, como la sobrasada de Xesc Reina o las anchoas 00 de Santoña, una carta no muy extensa, pensada para compartir, y unos fuera de carta que permiten jugar con productos de temporada. Aquí se cocina honradez culinaria, porque tratar bien el producto predomina frente a cualquier floritura o técnica moderna. Imperdibles también su tortilla abierta de patata con gambas, espinacas y piñones, o sus fideos a la cazuela.

Hotel Kimpton Vividora. Carrer del Duc, 15. Ciutat Vella, 08002 Barcelona. T +34 93 642 54 00. www.casadevivi.com. Mon to Sun from 13h to 15.30h and from 19.30h to 23h.

Cocina con pedigrí, cócteles y vistas

Cuisine with pedigree, cocktails and views

Vraba

Interview Mónica Ramírez, Photography Isolda Delgado

Albert Ventura and Jordi Vilà may not make the daily front pages of the media, but they are well-known in Barcelona's restaurant scene. Ventura heads Coure, an essential classic in Barcelona after almost two decades of history and based in Andorra. Vilà owns Alkimia, the Michelin-starred restaurant that shares space with Alkostat, plus Vivanda, the Va de Cuina shops, the Mucho pizzeria and Moritz gastronomy.

Both have embarked on Vraba, a restaurant in Barceloneta, near the Maremágnum, which has raised sails in favour of the America's Cup. This major sporting event will be held in its 37 editions in Barcelona for the first time. The event will be organised in August 2024, but the concession of the space will be extended until 2025. "After that, we'll see," Albert points out.

The project seeks to break the stigmas attached to the area associated with tourism and substandard restaurants, with a few exceptions. The Ventura-Vilà alliance is the mast on which a quality culinary offer is based ("the one that characterises our restaurants", Jordi points out) that anchors in the waters of playfulness without being dragged down by the futile. "We try to do something we can all be proud of", explains the chef.

No labels

The chefs share friendship, anecdotes, and work history since Jordi signed Albert for Abrevadero, his first solo project, which opened in 1998. Since then, time has transformed gastronomy in modes, styles, and ways of understanding the sector. However, the culinary philosophy that has accompanied the two chefs throughout their careers has remained unchanged.

"We share a way of looking at cooking, a way of cooking and eating. There is no point of conflict in this interpretation", explains Jordi Vilà. Albert reaffirms: "There are aspects that we don't even consider, such as whether the fish should be farmed or wild. Ultimately, we are very conscientious in everything we do, in our work, in the choice of where or how we buy… It is our hallmark, a way of doing things that has been with us throughout our careers. Some things are self-evident, and we can't conceive of cooking with certain products. And if you buy a good product, you already have everything… There is no need for labels".

They advocate the quality of ingredients, commitment to local suppliers, respect for the environment, recycling and the creation of careful projects, but they shy away from the word "sustainability". They consider that the concept has

Albert Ventura y Jordi Vilà quizás no protagonizan portadas diarias en los medios, pero son bien conocidos en la restauración barcelonesa. Ventura lidera Coure, un clásico imprescindible en la Ciudad Condal tras casi dos décadas de trayectoria con sede en Andorra. Vilà es el propietario de Alkimia, el estrella Michelin que comparte espacio con Alkostat; además de Vivanda, las tiendas Va de Cuina, la pizzería Mucho y la gastronomía de Moritz.

Ambos se han embarcado en Vraba, un restaurante ubicado en la Barceloneta, cerca del Maremágnum, que ha izado velas a favor de la Copa América, un importante evento deportivo que se celebrará, por primera vez tras sus 37 ediciones, en Barcelona. El acontecimiento se organizará en agosto de 2024, pero la concesión del espacio se alargará hasta 2025. «Después ya se verá», apunta Albert.

El proyecto busca romper los estigmas que acompañan a la zona, asociada al turismo y la restauración regulera, con alguna excepción. La alianza Ventura-Vilà es el mástil sobre el que se sustenta una oferta culinaria de calidad («la que caracteriza nuestros restaurantes», puntualiza Jordi) que fondea en las aguas de lo lúdico sin dejarse arrastrar por lo fútil. «Intentamos hacer una cosa de la que todos nos sintamos orgullosos», explica el cocinero.

Sin etiquetas

Los cocineros comparten amistad, anécdotas e historia laboral desde que Jordi fichó a Albert para Abrevadero, su primer proyecto en solitario abierto en 1998. Desde entonces, el tiempo ha ejercido sobre la gastronomía su poder transformador en modos, estilos y manera de entender el sector. Sin embargo, ha mantenido imperturbable la filosofía culinaria que ha acompañado a los dos cocineros a lo largo de su trayectoria.

«Compartimos una manera de ver la cocina, una forma de cocinar y de comer. No hay punto de conflicto en esa interpretación», explica Jordi Vilà. Albert reafirma: «Hay aspectos que ni nos planteamos, como si el pescado debe ser de piscifactoría o salvaje. Al final, nosotros somos personas muy concienciadas en todo lo que hacemos, en nuestro trabajo, en la elección de dónde o en cómo compramos… Es nuestro sello, una manera de hacer que nos ha acompañado en toda nuestra trayectoria. Para nosotros hay cosas muy evidentes y no concebimos cocinar con según qué productos. Y si compras buen producto, ya lo tienes todo… No hacen falta etiquetas.»

Abogan por la calidad de los ingredientes, el compromiso con el proveedor local, el respeto por el entorno, el reciclaje y la creación de proyectos cuidados, pero huyen de la palabra «sostenibilidad». Consideran

lost its lustre through attrition. “On the subject of sustainability, I’m very much against it because of hypocrisy, not anything else,” says Vilà. He continues: “For me, sustainability is a human action done on the planet that, over a thousand years, has not changed anything. So, except for the Eskimos and a few people living in the Amazon… For the rest, it isn’t easy. The concept has been stretched like chewing gum and seems to have been used for everything, but it is severe for me. If a person who needs only about three litres of water already spends between 140 and 150 litres a day… It is impossible to be 100% sustainable. In a restaurant, if we analyse details such as the type of paint used for the walls, the construction materials, etc., It’s a complex issue”, Jordi closes.

Albert takes the floor: “Sustainability is spoken of lightly; people tend to think that one is sustainable because one grows one’s own garden, recycles, uses resources, but then one has ten pairs of trousers in the wardrobe. We are driven by consumerism”.

Let’s talk about the menu

The culinary offering is far from the usual first course, main course, and dessert. The sections are divided into small bites, dishes to share, salads or soups, grilled fish and seafood, hot dishes, Japanese cuisine and recipes with caviar.

“It is a multifaceted proposal focusing on the international client within our quality seal. We have two main focuses: grilled fish and Japanese cuisine. The latter works well and is aimed at the clientele who want to take care of themselves and consider it their comfort zone. Outside of this are hot dishes reminiscent of Catalan cuisine and dynamic cold starters, looking for the fun, tasty, friendly and, at the same time, very Mediterranean side. It is a project that is well-established in gastronomy. We have 80-90% gastronomic restaurants where the playful part is anecdotal. Vraba is a restaurant that plays different cards. That is to say, the playful part is essential. It is a place to have fun and to come and enjoy. There is good music, a well-cared sound, a cocktail bar, a spectacular terrace with good views… It is a space where we come to disconnect and relax. And this is important”.

We find that playful element in, for example, the crispy and creamy bikini croquette (ham and cheese), the tasty lime with fish ceviche and lemon with prawn and mussel, or the refreshing tomato, mango, avocado and Japapa chilli salad, to name but a few examples. As for the Japanese cuisine on offer, it should be noted that it is prepared by the Japanese chef Nao, who comes

que el concepto ha perdido brillo por degaste. «Con el tema de la sostenibilidad, estoy muy en contra por hipocresía, no por otra cosa», comenta Vilà. Y continúa: «Para mí, sostenible es una acción humana hecha sobre el planeta que con el transcurso de mil años no ha cambiado nada. Así que a excepción de los esquimales y cuatro personas que viven en el Amazonas, el resto… difícil. El concepto se ha estirado como un chicle y parece que ha servido para todo, pero para mí, es un concepto muy serio. Si una persona, que necesita solo unos tres litros de agua para vivir, ya gasta entre 140 y 150 litros diarios… Es imposible ser 100% sostenibles. Y en un restaurante, si analizamos detalles como el tipo de pintura utilizada para las paredes, los materiales de construcción… Es un tema complejo.», cierra Jordi.

Toma la palabra Albert: «Se habla de sostenibilidad a la ligera; se suele pensar que uno es sostenible por cultivar su propio huerto, reciclar, aprovechar recursos, pero luego se tienen diez pantalones en el armario. Nos puede el consumismo.»

Hablemos de la carta

La oferta culinaria escapa del encorsetado primero, segundo y postre. Los apartados se dividen en pequeños bocados, platos para compartir, ensaladas o sopas, pescados y mariscos a la brasa, propuestas calientes, cocina japonesa y recetas con caviar.

«Es una propuesta poliédrica en el sentido de que está enfocada, dentro de nuestro sello de calidad, al cliente internacional. Tenemos dos grandes ejes: los pescados a la brasa y la cocina japonesa. Esta última funciona bien y está destinada a ese tipo de público que se quiere cuidar y que la considera su zona de confort. Fuera de ello, se integran platos calientes con reminiscencias de cocina catalana y entrantes fríos que son dinámicos, buscan la parte divertida, gustosa, simpática y, a la vez, muy mediterránea. Es un proyecto muy asentado en la gastronomía. Nosotros tenemos restaurantes 80-90% gastronómicos donde la parte lúdica es anecdótica. Vraba es un restaurante que juega unas cartas diferentes. Es decir, esa parte lúdica es muy importante. Es un lugar donde pasarlo bien y venir a disfrutar. Hay buena música, con un sonido muy bien cuidado, una barra de cócteles, una terraza espectacular con buenas vistas… Es un espacio donde venir a desconectar, relajarse. Y esto es importante.»

Ese guiño divertido lo encontramos, por ejemplo, en la crujiente y cremosa croqueta de bikini; los sabrosos lima con ceviche y limón de mejillón y langostino, o la refrescante ensalada de tomate, mango, aguacate y chili Japapa, por citar algunos ejemplos. En cuanto a la oferta

Veuve Clicquot

from a long generation of sushimen and whose parents run the oldest bar in Japan. “In these dishes, we not only use traditional fish but also other species that are not so common”, they tell us from the kitchen.

The idea is for the recipe book to change depending on the product, the season and common sense. “Now, in January, we will introduce new ingredients such as truffles,” says Jordi. In addition to the à la carte menu, there is a daily set menu for 50 euros, which includes a drink and is available at lunchtime and in the evenings.

For drinks

The wine list comprises 350 references chosen by sommeliers Paula Cuenda and Ernesto Vega. There are 60% of Catalan proposals from small producers, long-established wineries led by the new generations, or wines made with minimal intervention. The rest is divided between national and international designations of origin from countries such as France, New Zealand and the United States. Generoso wines are also essential and very popular with the more specialised public.

“We have made a tremendous effort with the wine list. It’s hard to find a good sommelier, a good wine list, and here we’ve tried to help the customer find it”, says Jordi. He adds: “The references have been chosen guided by feeling, emotion or singular projects more than by brands. It’s a menu where wine lovers will find interesting things”. For his part, Ernesto Vega, sommelier and head waiter, points out that, except for the United States –coming soon to your calendars– all the regions that appear on the menu have been visited. “The menu is not just a list of names; we have been to all the wineries, and they have been selected for a reason”.

The location and the square metres of the restaurant favour versatility. From the dining room, you can enjoy marvellous views of the port; you can have a cocktail, hold events, prepare lunches/dinners for groups, organise product presentations or enjoy the cuisine in the open air on the terrace. The table layout allows for conversation away from the ears of others, and the background music helps to create a festive atmosphere.

Shall we go on board?

de cocina japonesa, hay que destacar que está elaborada por el nipón Nao, procedente de una larga generación de sushimen y cuyos padres regentan el bar más antiguo de Japón. «En estas elaboraciones no solo utilizamos los pescados tradicionales, sino también otras especies no tan habituales», nos comentan desde cocina.

La idea es que el recetario mude en función del producto, la temporada y el sentido común. «Ahora en enero introduciremos nuevos ingredientes como la trufa», afirma Jordi. Además de la carta, se ofrece un menú diario cerrado de 50 euros, que incluye bebida, y que está disponible a mediodía y por la noche.

De copas

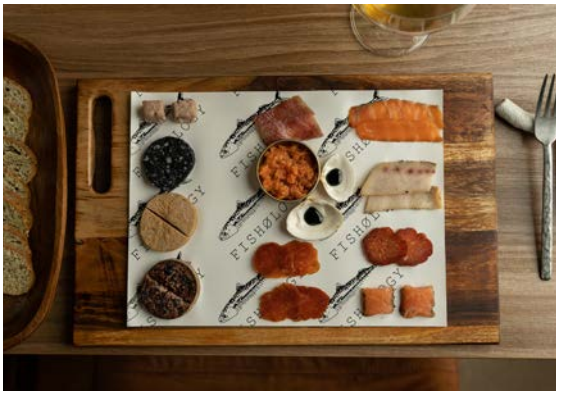
La carta de vinos consta de unas 350 referencias escogidas por los sumilleres Paula Cuenda y Ernesto Vega. Existe un 60% de propuestas catalanas procedentes de pequeños productores, bodegas de toda la vida lideradas por las nuevas generaciones o vinos elaborados con una mínima intervención. El resto se reparte entre denominaciones de origen nacionales e internacionales de países como Francia, Nueva Zelanda o Estados Unidos. También tienen un papel destacado los generosos, que gozan de una gran aceptación entre el público más especializado.

«Con la carta de vinos hemos hecho un esfuerzo tremendo. Cuesta encontrar un buen sumiller, una buena carta de vinos, y aquí hemos intentado que el cliente lo encuentre», indica Jordi. Y añade: «Las referencias han sido escogidas guiados por el sentimiento, la emoción o los proyectos singulares más que por las marcas. Es una carta donde el amante de los vinos encuentra cosas interesantes.» Por su lado, Ernesto Vega, sumiller y jefe de sala, apunta que, a excepción de Estados Unidos –próximamente en sus agendas–, todas las zonas que aparecen en carta han sido visitadas. «La carta no es solo un listado de nombres, hemos estado en todas las bodegas y han sido seleccionados por un motivo.»

La ubicación y los metros cuadrados del restaurante reman a favor de la versatilidad. Desde el comedor se disfruta de unas maravillosas vistas al puerto; se puede tomar un cóctel, celebrar eventos, preparar comidas/cenas para grupos; organizar presentaciones de productos o disfrutar de la cocina al aire libre, en la terraza. La disposición de las mesas permite la conversación alejada de oídos ajenos y la música de fondo ayuda a crear ese ambiente festivo.

¿Subimos a bordo?

Restaurant Vraba. Moll d’Espanya, s/n, Ciutat Vella, 08039 Barcelona. T +34 93 010 76 30. www.vrabarestaurant.com.
Chef Jordi Vilà y Albert Ventura; Sala, Paula Cuenda y Ernesto Vega.



PICTURES ISOLDA DELGADO

Fishology

The sea from another perspective / El mar desde otro punto de vista
Chef **Riccardo Radice**, Sala **Giulia Gabriele**

After a long journey among renowned chefs, the Italians Riccardo Radice and Giulia Gabriele chose Barcelona to launch their own project: Fishology. The culinary proposal, based on treating fish with techniques such as maturing, smoking, marinating, and curing in salt or fermentation, among others, gave them an identity that set them apart from the usual offer in Barcelona. Two years after opening, the restaurant continues to fly the flag of uniqueness.

The research work on seafood products (the sea charcuterie board is emblematic) and their zero waste philosophy (they use 95% of the fish) take shape in the menu, but above all, in their two tasting menus: Bentos and Abisal. The first consists of eight courses and is a journey into the marine ecosystem found at a depth of no more than 200 m, where sunlight still reaches. Abisal, however, explores, in eleven courses, the seabed at greater depths, up to 6,000 m, where darkness is omnipresent. "It's an option for the more daring," says Riccardo. He adds: "We work with wild fish caught with respectful techniques, which allows us a great rotation of dishes".

In the liquid menu, not only do the unique oenological references stand out but also an interesting range of home-made vermouths, such as seaweed, flowers, smoked or sake, among others. A unique menu and yet another reason to visit them.

Tras un largo periplo entre fogones de renombre, los italianos Riccardo Radice y Giulia Gabriele escogieron Barcelona para liderar su propio proyecto: Fishology. La propuesta culinaria, basada en el tratamiento del pescado con técnicas como la maduración, el ahumado, el escabechado, la curación en sal o la fermentación, entre otras, les otorgó una identidad que los desmarcó de la oferta habitual de la Ciudad Condal. Dos años después de su apertura, su local continúa ondeando la bandera de la singularidad.

La labor de investigación en torno a los productos del mar (la tabla de embutidos de pescado es emblemática) y su filosofía de desperdicio 0 (aprovechan el 95% del pescado) toman forma en la carta, pero sobre todo en sus dos menús degustación: Bentos y Abisal. El primero consta de ocho pases y es un viaje al ecosistema marino que encontramos en una profundidad no mayor de 200 m, donde todavía llega la luz solar. Abisal, sin embargo, explora, en once pases, el fondo marino a mayor profundidad, hasta 6.000 m, donde la oscuridad es omnipresente. «Es una opción para los más atrevidos», afirma Riccardo. Y añade: «Trabajamos con pescados salvajes capturados con técnicas respetuosas, lo que nos permite una gran rotación de platos.»

En la propuesta líquida destacan no solo las referencias enológicas singulares, sino también una interesante gama de vermuts de elaboración propia, como el de algas, flores, ahumado o de sake, entre otros. Una carta única que añade una razón más para su visita.

Carrer Diputació, 73. 08015 Barcelona. T +34 936 339 858. www.fishology.es. Mon to Sat from 13.30h to 16h and from 20h to 22.30h. Sun from 13.30h to 16h. Wed and Thu closed.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Shôko Barcelona

A Mediterranean winter delight / Un placer mediterráneo de invierno
Chef **Paolo D'Angelo**

You are a hunter of small pleasures. That's why you have a Foodie Culture Barcelona in your hands right now. You love to discover a top but casual experience, and I'm about to share one with you. It's no secret that Barcelona is a wonderful destination in summer, but for me, it's especially enjoyable in winter. On those days when, even at 10-15°C, the sun's rays warm your soul. And in this context, there's nothing better than heading down to see the sea and enjoy the gastronomy of Shôko. Paolo D'Angelo's creations, featuring a mix of Mediterranean, Asian, and Nikkei cuisine, have become a staple in this city's culinary offerings. However, when dining at Shôko, you always leave wishing you had tried more dishes from the menu. That's why they are now launching a tasting menu that's a glimpse of everything this hedonistic temple has to offer. A six-step journey starting with a steak tartare with foie gras cream on toasted brioche; the flavor explosion of a spectacular corvina ceviche, and the delicacy of a prawn tempura and sushi selection with the best fresh fish. Three starters that reflect the cosmopolitan gastronomy of Shôko before moving on to the main course of choice: aged beef entrecote with chili stuffed potatoes or salmon marinated in soy mirin, lacquered in teriyaki sauce, accompanied by a Thai salad. A show of contrasts in textures and colors. A selection of the house's desserts, coffees, and petit fours. A small, great pleasure.

Eres un cazador de pequeños placeres. Por eso tienes una Foodie Culture Barcelona ahora mismo entre tus manos. Te encanta descubrir una experiencia top pero informal a la vez, y yo te voy a contar una de esas. No es ningún secreto que Barcelona es un destino maravilloso en verano, pero para mí se disfruta de manera especial en invierno. En esos días que, aunque estés a 10-15º, los rayos de sol te calientan el alma. Y en este contexto no hay nada mejor que bajar a ver el mar y disfrutar de la gastronomía de Shôko. Las creaciones de Paolo D'Angelo con algunas propuestas de cocina mediterránea, asiática y nikkei se han consolidado en la oferta culinaria de esta ciudad. Sin embargo, cuando comes en Shôko siempre te quedas con ganas de haber probado más platos de la carta. Por ello ahora estrenan un menú degustación que es una pincelada de todo lo que este templo hedonista propone. Un camino de seis pasos empezando por un steak tartar con crema de foie sobre brioche tostado; la explosión de sabor de un ceviche de corvina espectacular, y la exquisitez de una tempura de langostinos y selección de sushi con el mejor pescado fresco. Tres entrantes que reflejan la gastronomía cosmopolita de Shôko antes de dar paso al principal a escoger: entrecot de vaca madurada con patatas rellenas de ají o salmón marinado en soja mirin, laqueado en salsa teriyaki y acompañado de una ensalada thai. Un espectáculo de contrastes en las texturas y colores. Selección de los postres de la casa, cafés y petit fours. Un pequeño gran placer.

Pg. Marítim de la Barceloneta, 36. Ciutat Vella, 08005 Barcelona. T +34 93 225 92 00. www.shoko.biz. Sun to Thu from 11h to 5h and Fri to Sat from 11h to 6h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Can Xurrades

A steakhouse that opens onto the sea / Un asador que se abre al mar
Fundadores **Rafa Martínez y Paqui Esteban**

"Can Xurrades is not just a steakhouse; it is a product-based restaurant where we focus on meat because we have our livestock, but we are also committed to quality fish, seafood and vegetables", explains Rafa Martínez, founder of the establishment along with his wife, Paqui Esteban. This commitment to seafood and vegetables includes such tasty dishes as grilled or sashimi prawns from Palamós, parpatana tuna T-bone, cod *a la llauna* (fried and baked) or grilled fish of the day. There are also delicious surf and turf recipes, such as sea cucumber with wagyu fat matured for a year or *cecina* (cured beef) with artichokes from El Prat.

The extensive menu also features classic tavern dishes, such as beef chop croquettes and *botifarra trinxat* (boiled potato and cabbage fried with sausage meat) in a beer reduction. Don't miss their mastery with the maturation of beef, especially beef from the Sayaguesa breed Bos Taurus Primigenius, some of which has been matured for up to five years. "We are different from the rest because here we work with the whole chop, which we deconstruct in muscle and textures", Martínez points out. One of their star dishes combines grilled rib eye steak, a fantastic steak tartar, *taquitos*, *chicharrones* (pork crackling) and even roasted bone. A proposal that underlines the sustainable and environmentally friendly philosophy of a signature restaurant that does not forget the products of the land and the sea.

«Can Xurrades no es solo un asador; es un restaurante de producto donde potenciamos la carne porque contamos con ganaderías propias, pero también apostamos por pescados, mariscos y verduras de calidad», explica Rafa Martínez, fundador del establecimiento junto a su mujer, Paqui Esteban. Esta apuesta marítima y vegetal pasa por elaboraciones tan sabrosas como las gambas de Palamós a la brasa o en sashimi, el chuletón de parpatana de atún, el bacalao *a la llauna* o los pescados del día a la brasa. También destacan deliciosas recetas de mar y montaña, como la *espardenya* con tocino de wagyu madurado durante un año, o la cecina de buey con alcachofas del Prat.

En la carta, muy extensa, también destacan platos de taberna clásicos, como las croquetas de chuleta de buey o el trinxat de botifarra en reducción de cerveza. No os perdáis su maestría con la maduración de piezas de carne de buey, especialmente la de raza sayaguesa Bos Taurus Primigenius, algunas de las cuales cuentan con hasta cinco años de maduración. «Nos diferenciamos del resto porque aquí trabajamos la chuleta entera, que deconstruimos en músculo y texturas», apunta Martínez. De hecho, uno de sus platos estrella combina ojo de bife a la brasa, un fantástico *steak tartar*, taquitos, chicharrones y hasta hueso rustido. Una propuesta que remarca la filosofía sostenible y respetuosa con el entorno de un restaurante de autor que no se olvida de los productos de la tierra y del mar.

Carrer de Casanova, 212. Eixample, 08036 Barcelona. T +34 93 218 73 70. www.canxurrades.com. Tue to Sat from 13h to 16h and from 20h to 24h. Sun from 13h to 16h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Nuna, Resto & Drinks

No limits: gastro, cocktails and music at upper Diagonal / Sin límites: gastro, cócteles y música en el *upper* Diagonal
Director **Aaron Castillo**, Chef ejecutivo **David Guevara**

Nuna means *soul* in Quechua. It is also the coolest and most versatile establishment of PISTO PISCO GROUP –formerly Nuna Group– which manages several hospitality projects in and around Barcelona. Modern, fun, with thousands of proposals, Nuna revolutionises leisure in the city, being the temple of enjoyment in the upper Diagonal. Under the guidance of renowned chef David Guevara, the restaurant brings together the flavours of Nikkei cuisine fused with Spanish cuisine. There are no labels or traditional recipes on the menu, and in the executive lunchtime formula, they bring their cuisine closer to all palates with a signature essence; in a creative format, different traditions come together, playing with new elements and textures. And they take seasonal produce as their flagship. "We create something new in the city". This fusion is distilled in various dishes, from nirigis to rice dishes to game and wild fish. At Nuna, anything can happen. They have several atmospheres and spaces ideal for all plans: cold dishes and desserts in the dining room with high tables, suitable for after work, a kitchen facing a very intimate dining room with an interior terrace, and an exclusive cocktail bar that bridges the two spaces. It is the trendy place where things happen and knows no limits. Not only will you discover Nikkei cuisine without borders, but you can also enjoy fun moments that combine good drinks, live DJs, and many innovative experiences and plans. What more could you ask for? Come and find out. Get ready to live a Nuna experience... with a lot of soul!

Nuna significa *alma* en quechua. También es el establecimiento más *cool* y polifacético de PISTO PISCO GROUP –antes Nuna Group– que gestiona varios proyectos de hostelería en Barcelona y alrededores. Moderno, divertido, con miles de propuestas, Nuna revoluciona el ocio de la ciudad, siendo el templo del disfrute en el *upper* Diagonal. Bajo la tutela del reconocido chef David Guevara, en el restaurante confluyen sabores mezcla de la cocina *nikkei* fusionada con la española. No hay etiquetas ni recetas tradicionales, tanto su carta como en la fórmula ejecutiva de mediodía, acercan su cocina a todos los paladares, con esencia de autor, en formato creativo, tradiciones distintas se dan la mano, jugando con nuevos elementos y texturas. Y llevan el producto de temporada por bandera. «Creamos algo nuevo en la ciudad.» Esta fusión se destila en variedad de platos: desde nirigis, a arroces, pasando por la caza y los pescados salvajes. En Nuna todo puede suceder. Cuentan con varios ambientes y espacios ideales para todos los planes: elaboraciones frías y postres en el comedor de mesas altas, ideal para el *afterwork*, una cocina vista dando a un comedor muy íntimo con terraza interior, y una exclusiva barra de cócteles que hace de puente entre ambos espacios. Es el local de moda en el que pasan cosas y no conoce límites. No sólo descubrirás la cocina *nikkei* y sin fronteras, podrás disfrutar de momentos divertidos que aúnan buenos tragos, programación de DJs en directo y multitud de experiencias y planes innovadores. ¿Qué más se puede pedir? Que lo descubras. Prepárate para vivir una experiencia Nuna… ¡con mucha alma!

Carrer de Casanova, 211. Distrito de Sarrià-Sant Gervasi, 08021 Barcelona. T +34 675 60 61 67. www.nunabarcelona.com. Wed to Sat from 12h to 3h and from 20h to 2h.

Un viaje de los sentidos por Latinoamérica

Tour of the senses through Latin America

COYA Barcelona

Interview Isabel Conde, Photography Claudio Valdés

It is possible to travel to Latin America without leaving Barcelona. All you have to do is get to the shores of the Mediterranean and, when you have no choice but to jump in the water, climb to the first floor of the iconic W Hotel and step into COYA Barcelona.

The journey begins immediately if you choose the stairs instead of the lift. The stretch up to the restaurant from the hotel lobby is worthy of a photo shoot of the highest order. The most exuberant Inca empire welcomes you into its universe of flavours.

Right from the start, the warmth of the wood, the bright colours, the handicrafts with pre-Columbian features, the lushness of the Peruvian landscape, the unparalleled views of the Mediterranean and the Barceloneta beach will captivate you. And all this without even starting to eat.

The concept

COYA opens in Barcelona without fear of the unknown. It's not surprising if we consider that it shares its DNA with the rest of its namesake venues –a total of 11, to be exact– located worldwide.

Gastronomic quality, art, music, entertainment and a good atmosphere by the sea could sum up what COYA Barcelona is all about. All this would be impossible without a great team behind the project, and that is why Diego Giacomini, general manager of the new venue, talks to us about family.

"Many of our team members come from other COYA restaurants and have been with us for a long time. There is an unbeatable atmosphere among us", explains Giacomini. This is an excellent sign in a context of permanent change and an industry where retaining talent is complicated. But at COYA, the whole team is in love with the project, which rubs off on the diners.

Edible Latin America

COYA is a Latin American restaurant dedicated to Peruvian cuisine, undoubtedly one of the most complex, advanced, nuanced and renowned in South America. In part, thanks to its international ambassadors, such as Gastón Acurio and, more recently, Virgilio Martínez, at the helm of Central, currently number 1 on the list of the World's 50 Best Restaurants.

At COYA, there is room for all aspects of Peruvian gastronomy: the most traditional, those that arise from Japanese influences –Nikkei cuisine–, Chinese –chifa– and, of course, those that showcase all those iconic ingredients and dishes that transcend the borders of

Viajar a Latinoamérica sin salir de Barcelona es posible. Solo tienes que llegar a orillas del Mediterráneo y, cuando ya no te queda más opción que lanzarte al agua, subir al primer piso del icónico hotel W y entrar en el COYA Barcelona.

Si eliges las escaleras en lugar del ascensor, el viaje comienza de inmediato. El tramo de subida al restaurante desde el lobby del hotel es digno de una sesión de fotos del más alto nivel. El imperio Inca más exuberante te da la bienvenida a su universo de sabores.

Desde el minuto cero, la calidez de la madera, los colores vivos, la artesanía de rasgos precolombinos, la frondosidad del paisaje peruano, las vistas sin igual al Mediterráneo y a la playa de la Barceloneta te cautivarán. Y todo eso sin empezar a comer.

El concepto

COYA se estrena en Barcelona sin miedo a lo desconocido. No es de extrañar si tenemos en cuenta que comparte su ADN con el resto de sus locales homónimos –un total de 11 para ser exactos– situados a lo largo y ancho del planeta.

Calidad gastronómica, arte, música, entretenimiento y buen ambiente a orillas del mar podrían resumir qué es COYA Barcelona. Todo ello sería imposible sin un gran equipo detrás del proyecto, y por eso, Diego Giacomini, director general del nuevo local, nos habla de familia.

«Gran parte del equipo que tenemos viene de otros COYA y lleva mucho tiempo en la casa. Hay un ambiente inmejorable entre nosotros», explica Giacomini. Excelente señal en un contexto de cambio permanente y en un sector en el que la retención del talento es complicada. Pero en COYA, todo el equipo se muestra enamorado de proyecto, y eso se contagia al comensal.

Latinoamérica comestible

COYA es un restaurante latinoamericano con especial dedicación a la gastronomía peruana, sin duda, una de las más complejas, avanzadas, matizadas y reconocidas de América del Sur. En parte, gracias a sus embajadores internacionales, tales como Gastón Acurio y, más recientemente, Virgilio Martínez, al frente de Central, actual número 1 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del mundo.

En COYA tienen cabida todas las vertientes de la gastronomía peruana: la más tradicional, las que surgen de las influencias japonesas –cocina Nikkei–, de las chinas –chifa– y, por supuesto, la que muestra todos esos ingredientes y platos icónicos que trascienden las

the Andean country and have conquered half the world –ceviche, tiradito, anticuchos–, but also other more unknown dishes such as Nikkei rice served with Chilean sea bass and accompanied with lime and *aji amarillo* (yellow chili pepper), which is one of the star dishes at the restaurant.

The menu has 70% of dishes served in the COYA restaurants worldwide, but 30% is reserved to combine with local ingredients and dishes so that each COYA is unique. Central to this is the harmonious collaboration between European executive chef Fabrizio Fossati and COYA Barcelona's chef, fellow Italian Giacomo Uzzo. The latter came from COYA Mayfair (in London) to start the restaurant, but after tasting what Barcelona has to offer, he has decided to settle here permanently.

Their constant collaboration allows the coexistence and enrichment of global and local dishes, which are always within a Latin American-Peruvian theme but allow nods to local culinary culture. Proof of this is the dessert of *churros* with a touch of orange, lime, chocolate and *dulce de leche*, one of their signature desserts.

Pisco culture in COYA: exclusivity as a unique feature

This incredible experience involves not only eating but also drinking, and at COYA, they know precisely where their differential focus lies: pisco and its infinite possibilities. Pisco is a distillate similar to grape brandy and is mainly produced in Chile and Peru. On the COYA Barcelona menu, you can find more than 20 combinations based on the Pisco Sour and the Chilcano. The former, made with the house's exclusive pisco, lime juice, sugar, egg white and Angostura; and the latter, less well known internationally –but just as authentic– with COYA pisco, lime juice, ginger ale and Angostura.

Entering the COYA universe invites you to travel and try new destinations and flavours, which is why they have been working for years on a series of macerates that accompany their piscos and allow different nuances to stand out in each glass. The two most appreciated by the public are the blueberry-lavender and strawberry-peach. However, there are many more: passion fruit, *chicha morada*, orange and chocolate, blueberry and lavender, green cardamom and *jalapeños*, and even dried apricots and gingerbread.

The macerates make each visit to COYA different from the previous one and exclusive as well, as their recipes are unique.

Their expertise in the field of pisco is well known in the cocktail world, and it is partly thanks to their four-

fronteras del país andino y han conquistado medio mundo –el ceviche, el tiradito, los anticuchos–, pero también otros platos más desconocidos como el arroz Nikkei, servido con una corvina chilena y acompañado con lima y ají amarillo, que es uno de los platos estrella del local.

La carta tiene un 70% de platos que se sirven en los COYA del mundo, pero se reserva un 30% para combinar con ingredientes y platos locales, para que cada COYA sea único en su especie. Para ello es fundamental la armoniosa colaboración entre el chef ejecutivo a nivel europeo, Fabrizio Fossati, y el chef de COYA Barcelona, el también italiano Giacomo Uzzo. Este último vino de COYA Mayfair (en Londres) para el arranque del local, pero tras probar las mieles de Barcelona, ha decidido instalarse aquí de manera permanente.

Su colaboración constante permite la convivencia y enriquecimiento de los platos globales y los locales, por supuesto siempre dentro de una temática latinoamericana –peruana, pero permitiendo guiños a la cultura culinaria local. Prueba de ello es el postre de churros con toque de naranja, lima, chocolate y dulce de leche, que es uno de sus postres insignia.

La cultura del pisco en COYA: la exclusividad como rasgo diferencial

Esta gran experiencia no solo se come, sino que también se bebe, y en COYA tienen muy claro dónde está su foco diferencial: el pisco y sus infinitas posibilidades. El pisco es un destilado muy parecido al aguardiente de uva que se produce principalmente en Chile o en Perú y en la carta de COYA Barcelona puedes encontrar más de 20 combinaciones con base en el Pisco Sour y el Chilcano. El primero, elaborado con el pisco exclusivo de la casa, zumo de lima, azúcar, clara de huevo y Angostura; y el segundo, menos conocido a nivel internacional –pero igual de auténtico–, con pisco COYA, zumo de lima, ginger ale y Angostura.

Entrar en el universo COYA invita a viajar, a probar nuevos destinos y nuevos sabores, por eso llevan años trabajando en una serie de macerados que acompañan a sus piscos y permiten destacar distintos matices en cada copa. Dos de los más apreciados por el público son el de arándano y lavanda y el de fresa y melocotón. No obstante, hay muchos más: fruta de la pasión, chicha morada, naranja y chocolate, arándano y lavanda, cardamomo verde y jalapeños, e incluso orejones y pan de jengibre.

Los macerados consiguen que cada visita a COYA sea diferente de la anterior y también exclusiva, puesto que sus recetas son propias.

COYA
Giacomo Uzzo

handed masterclass programme "Amigos de COYA", in which their bartenders team up with internationally renowned cocktail bars and bartenders such as Luca Cinalli, Sastrería Martínez, Dr Stravinsky, among others.

Recently, and after many years of searching for excellence in the world of pisco and macerates, they have even launched their bottled brand, the 1615 COYA Macerado, in alliance with the prestigious pisco brand 1615, with the most successful macerate flavour: passion fruit. This allows you to enjoy their MaraCOYA Spritz –with pineapple and cava– and MaraCOYA Mule –with mango syrup, lemon and ginger ale– in your own home.

Much more than gastronomy: COYA Music and private events

It could be said that the very atmosphere of COYA invites you to travel. It is not surprising if we take into account that they have been focusing their efforts for years on making the experience go far beyond gastronomy, with their own music label, COYA Music, and their own Resident DJs.

On a global level, the DJs and tracks played in the dining room are selected; nothing is by chance here. In the case of COYA Barcelona, they have an ambience in the bar area and another in the main dining room. They play the right tunes to accompany your dinner and teleport you to other places there. If you want to take a bite out of the experience, search for COYA Music playlists on Spotify.

Another detail that sets COYA apart and can mark the character of any event held at the venue is that they are always ready to celebrate, especially their three significant annual events: the white night –which celebrates the beginning of summer– and Halloween and New Year's Eve parties.

The COYA family has unquestionably arrived in Barcelona with a bang. Eleven restaurants in just twelve years and expansion plans in various corners of the world with their recipe for success: gastronomy, music, art, experience and the sensation of crossing the pond without leaving the city.

Su *expertise* en el campo del pisco es de sobra conocido en el mundo de la coctelería y es en parte gracias a su programa de masterclass a cuatro manos «Amigos de COYA», en el que sus *bartenders* se alían con los de coctelerías y cocteleros de renombre internacional tales como Luca Cinalli, Sastrería Martínez, Dr Stravinsky, entre otras.

Recientemente, y tras muchos años buscando la excelencia en el universo pisco y los macerados, incluso se han lanzado a comercializar su propia marca embotellada, el 1615 COYA Macerado, en alianza con la prestigiosa marca de pisco 1615, con el sabor de macerado que más triunfa: el de maracuyá. Así te permiten disfrutar de sus denominados MaraCOYA Spritz –con piña y cava– y MaraCOYA Mule –con sirope de mango, limón y ginger ale– en tu propia casa.

Mucho más que gastronomía: COYA Music y eventos privados

Podría decirse que la misma atmósfera de COYA invita a viajar. No es de extrañar si tenemos en cuenta que llevan años centrando sus esfuerzos en que la experiencia vaya mucho más allá de la gastronomía, contando con su propio sello musical, COYA Music, y sus propios *Resident DJ's*.

A nivel global, se seleccionan los DJ's y los temas que sonarán en la sala; nada es casualidad aquí. En el caso de COYA Barcelona, cuentan con un ambiente en la zona de bar y otro en el comedor principal. Allí se pinchan temas adecuados para acompañar la cena y teletransportarte a otros lugares. Si quieres darle un mordisquito a la experiencia, solo tienes que buscar las listas de reproducción de COYA Music en Spotify.

Un detalle más para diferenciarse y que puede además marcar el carácter de cualquier evento que se celebre en el local, es que en COYA siempre están dispuestos a celebrar, sobre todo sus tres grandes eventos anuales: la noche blanca –con la que celebran el inicio del verano–, Halloween y la fiesta de Fin de Año.

No hay duda de que la familia COYA ha llegado a Barcelona pisando fuerte. Once restaurantes en solo doce años y planes de expansión en varios rincones del mundo con su receta de éxito: gastronomía, música, arte, experiencia y la sensación de cruzar el charco sin salir de la ciudad.

COYA Barcelona. Hotel W Barcelona, Plaça de la Rosa dels Vents, 1, 1st floor. Ciutat Vella, 08039 Barcelona. T +34 93 356 80 34. www.coyarestaurant.com

PICTURES ISOLDA DELGADO

Barra Alta

Elegance in simplicity / La elegancia de la sencillez
Chefs **César Guillén y Daniel Roca**, Jefe de sala **Arnau Romagosa**

Less is more. At Barra Alta, they know that with unbeatable fresh ingredients and simple preparations, gastronomy can be elevated to the highest expression. The smoked salmon is from Carpier, the oysters are from Thierry, from Huitres Poguet in Normandy, and the lobster and scallops are from Premiumshellfish, premium suppliers with which they have managed to become a benchmark for product-based cuisine in Barcelona. Its two chefs, César Guillén and Daniel Roca, are straightforward: "Working with the best and with people who are like family makes our work in the kitchen easier, and that makes the difference".

The restaurant is presided over by a large bar opposite the kitchen, where Arnau Romagosa, the head waiter, manages to create a relaxed, informal and very welcoming atmosphere. High and low tables to enjoy the ceviche-style oysters, the lobster tartar or the prawn salad prepared freshly. The roast beef and foie croquette and the mini squid brioche are not to be missed either.

At Barra Alta, they also seduce us with their homemade desserts that have a classic appearance but surprise us when they arrive at the table. The apple bomb can be eaten in one bite, leaving us with the sweet taste of toffee and white chocolate. And let's not forget their star dessert: the creamy cheesecake that melts on the plate and in the mouth. Barra Alta is a place to enjoy the crème de la crème. A place that makes a difference and elevates the simple to the category of exceptional. Bar lovers, memorable bars.

Menos es más. En Barra Alta tienen claro que con una materia prima insuperable y elaboraciones sencillas se consigue elevar la gastronomía a la máxima expresión. El salmón ahumado es de Carpier, las ostras son de Thierry, procedentes de Huitres Poguet de Normandía, y el bogavante y las vieiras de Premiumshellfish, proveedores premium con los que han conseguido convertirse en un referente de la cocina de producto en Barcelona. Sus dos chefs, César Guillén y Daniel Roca, lo tienen claro: «Trabajar con los mejores y que son como de la familia nos facilita el trabajo en cocina y eso nos hace marcar la diferencia.»

Es un restaurante presidido por una gran barra frente a la cocina, donde Arnau Romagosa, jefe de sala, consigue crear un ambiente relajado, informal y muy acogedor. Mesas altas y bajas para disfrutar de las ostras encevichadas, el tartar de bogavante o la ensaladilla de langostino trabajada al momento. Imprescindibles la croqueta de carne rustida y foie o el mini brioche de calamar.

En Barra Alta nos seducen también con sus postres caseros que tienen apariencia clásica, pero nos sorprenden al llegar a la mesa. La bomba de manzana se come de un bocado y nos deja el sabor dulce de los toques de toffe y chocolate blanco. Y no olvidemos su postre estrella: la cremosa tarta de queso que se deshace en el plato y en la boca. Barra Alta es un lugar donde disfrutar de lo bueno, lo mejor. Un lugar de los que marcan la diferencia y que elevan lo sencillo a la categoría de excepcional. Amores de barra, barras memorables.

Carrer de Laforja, 11. 08006 Barcelona. T +34 93 639 31 34. www.barraalta.rest. Mon to Sun from 13h to 17h and from 20h to 24h.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

Casa Masala

Indian cuisine in a lifelong bar / Cocina india en un bar de toda la vida
Chef **Gurmeet Singh**, Jefa de sala **Isa Olmedo**

Upon arriving at Casa Masala, we are surrounded by the exotic aroma of curries and the cosy atmosphere of a typical bar in the Eixample, a new concept headed by a Catalan, an Indian and an Andalusian. Yes, it sounds like a joke, but what Jordi Aros, Isa Olmedo and Gurmeet Singh offer us allows us to try authentic Indian cuisine, have vermouth at the bar or have tapas in an informal and lively atmosphere. Different roots, but the same objective: to make us enjoy ourselves as never before in a place like always. Lovers of Indian cuisine will discover one of the best curries in the city following Gurmeet's family recipe book. According to the chef: "You can rest assured that our original taste of the old Masala will not change in the slightest". In addition, we can see how the famous naan bread is kneaded, as well as the marinated meats cooked in the tandoor at over 300 degrees. The menu is short to ensure the freshness of the ingredients, and the portions are presented in dishes to share at the centre of the table so that you can try different options in a single visit. There is no shortage of chicken tikka masala with basmati rice, Iberian secreto vindaloo tacos or crispy dahi puri. They also have the Thali lunch menu, served on their famous tray with three curry options, and for foodies, there is the Maharaja option, with seven courses, to enjoy the most iconic dishes of the house. Sharing tapas and vermouth with a Bombay Bomb or a pakora with tamarind sauce. Flavours of the East in a relaxed, Mediterranean atmosphere.

Al llegar a Casa Masala nos envuelve el aroma exótico del curri y el ambiente acogedor de un bar de toda la vida del Eixample; un nuevo concepto capitaneado por un catalán, un indio y una andaluza. Sí, suena a chiste, pero lo que nos proponen Jordi Aros, Isa Olmedo y Gurmeet Singh nos permite probar auténtica cocina india, tomar un vermut en la barra o tapear en un ambiente informal y animado. Distintas raíces, pero el mismo objetivo: hacernos disfrutar como nunca en un lugar como los de siempre. Los amantes de la cocina india van a descubrir uno de los mejores curris de la ciudad siguiendo el recetario familiar de Gurmeet. Según el chef: «Podéis estar tranquilos porque nuestro sabor original del antiguo Masala no cambia en lo más mínimo.» Además, podemos ver en directo cómo se amasa el famoso pan naan, así como las carnes marinadas que se cocinan al tandoor a más de 300 grados. La carta es corta para asegurar la frescura de sus ingredientes, y las raciones se presentan en platillos para compartir al centro de la mesa y así probar diferentes opciones en una sola visita. No falta el pollo tikka masala con arroz basmati, los tacos de secreto ibérico vindaloo o los dahi puri crujientes. Disponen también del menú de mediodía Thali, servido en su famosa bandeja con tres opciones de curri a escoger, y para los más *foodies* existe la opción Maharajá, de siete pases, para disfrutar de los platos más icónicos de la casa. Compartir, tapear y tomar un vermut con una Bomba Bombay o una pakora con salsa de tamarindo. Sabores de Oriente en un ambiente distendido y mediterráneo.

Carrer de Muntaner, 152. L'Eixample, 08036 Barcelona. T +34 93 797 87 02. www.casamasala.es. Thu to Sat from 13.15h to 15.45h and from 20.15h to 23h.

JORDI FOLCH. POSTRE RESTAURANTE LASARTE.

Gramona III Lustros

A unique sparkling wine for fine dining / Un vino espumoso singular para las grandes mesas

III Lustros is a sparkling wine aged over 80 months in a cellar with a natural cork stopper. This elegant, expressive, balanced, complex brut nature is essentially a gastronomic wine. It harmonises perfectly with Iberian ham and is an excellent accompaniment to foie gras and cold meats. It builds the maximum affinity with rice and spoon dishes, such as *marmitako*. Its liveliness and structure go particularly well with sushi: it respects the sashimi, and the two go up to heaven together when the wasabi arrives. The perfectly integrated carbonation cleanses the palate for the next mouthful. Its aromas of fruit, flowers, brioche and toast meld with the fish and nori seaweed. This transcontinental pairing brings together the soul of two cultures, only seemingly far apart. It is said that III Lustros brought about a change in the oenological paradigm. Those who claimed that Penedès sparkling wines had to be young, fresh and fruity were convinced that long ageing would place these wines on the best tables on the world's gastronomic scene.

The Gramona family has been making sparkling wines since 1921 and working its vineyards in the Penedès since 1850. The cradle of III Lustros is the Font de Jui estate, cared for according to the precepts of biodynamic viticulture. The winemaking process is entirely artisanal and is carried out according to maximum sustainability criteria. The gastronomic message that each bottle of III Lustros brings us evokes its history of more than 70 years and the identity of a unique and privileged land for cultivating vines.

III Lustros es un espumoso de más de 80 meses de crianza en cava con tapón de corcho natural. Este brut nature elegante, expresivo, equilibrado y complejo es un vino esencialmente gastronómico. Armoniza a la perfección con el jamón ibérico y es un gran acompañante del foie, así como de las carnes frías. Construye la máxima afinidad con arroces y platos de cuchara, como el marmitako. Su forma de unir vivacidad y estructura marida especialmente bien con sushi: respeta al sashimi y, cuando llega el wasabi, suben juntos hasta el cielo. El carbónico, perfectamente integrado, limpia el paladar para el siguiente bocado. Sus aromas de fruta, flores, brioche y pan tostado se funden con el pescado y el alga nori. Esta pareja transcontinental aúna el alma de dos culturas, solo aparentemente, alejadas entre sí. Se dice de III Lustros que provocó un cambio de paradigma enológico. Los que afirmaban que los espumosos del Penedés tenían que ser jóvenes, frescos y afrutados quedaron convencidos de que las largas crianzas situaban a estos vinos en las mejores mesas del panorama gastronómico mundial.

La familia Gramona elabora espumosos desde 1921 y trabaja sus viñas del Penedés desde 1850. La cuna de III Lustros es el paraje de Font de Jui, cuidado siguiendo los preceptos de la viticultura biodinámica. La elaboración de los vinos es totalmente artesanal y se realiza bajo criterios de máxima sostenibilidad. El mensaje gastronómico que nos trae cada botella de III Lustros evoca su historia de más de 70 años y la identidad de una tierra única y privilegiada para el cultivo de la viña.

www.gramona.com. Instagram @gramona1881

CLAUDIO VALDÉS

CLAUDIO VALDÉS

CLAUDIO VALDÉS

Bona Sort

History: “La Marieta de l’ull viu” / Historia: «La Marieta de l’ull viu»
Propietarios **Celsa González y Carlos Alberto Moreira**

Strolling through the narrow pedestrian streets of the Ribera neighbourhood in the Born, we come across a restaurant the same family has run for several generations. Its owners are Celsa González and Carlos Alberto Moreira, who took over the baton of this family business dating back to 1934.

Tradition has it that *Marieta de l’ull viu*, the protagonist of a famous Catalan song, worked at the inn La Bona Sort, located on Carder’s Street. The inn no longer exists, but the building maintains the same essence as in the 17th century, with an internationally recognised and award-winning interior design. Inside, we can find architecture with lowered masonry and brick arches. These 17th-century stone walls and arches are the perfect backdrop for a gastronomic proposal focusing on giving the place a certain antique patina. A journey to the present based on the rich history of the place.

La Bona Sort restaurant offers an exceptional culinary experience in the heart of the Born district. They combine traditional Mediterranean cuisine with creative and contemporary touches to provide customers exquisite and unique dishes. We want to highlight the homemade tapas, grilled meats and fish, and we would like to make special mention of the star dish of the house: “Cod with spinach *Marieta de l’ull viu* style”, an exquisite traditional Catalan dish, but with avant-garde touches. We look forward to welcoming you to our warm and historic restaurant, haven’t you discovered it yet?

Paseando por las estrechas calles peatonales del barrio de la Ribera, en el Born, nos encontramos con un restaurante que lleva en la misma familia varias generaciones. Sus propietarios son Celsa González y Carlos Alberto Moreira, que recogieron el testigo de este negocio familiar de 1934.

Cuenta la tradición que la *Marieta de l’ull viu*, protagonista de la popular canción catalana, trabajó en el hostal La Bona Sort, situado en la calle Carders. El hostal ya no existe pero el edificio sigue manteniendo la misma esencia que en el siglo XVII con un interiorismo reconocido y premiado internacionalmente. En su interior podemos encontrar una arquitectura con arcos rebajados de mampostería y ladrillo. Estos muros y arcos de piedra del siglo XVII son el telón de fondo perfecto para una propuesta gastronómica que centra su estrategia en dotar al lugar de una cierta pátina antigua. Un viaje al presente partiendo de la rica historia del lugar.

En el restaurante La Bona Sort nos proponen una experiencia culinaria excepcional en el corazón del distrito del Born. Combinan la tradición de la cocina mediterránea con toques creativos y contemporáneos para ofrecer a los clientes platos exquisitos y únicos. Cabe destacar las tapas caseras, carnes y pescados a la brasa, y haremos especial mención al plato estrella de la casa: el «Bacalao con espinacas al estilo *Marieta de l’ull viu*», un plato exquisito tradicional catalán, pero con toques vanguardistas. Os esperamos en nuestro cálido e histórico restaurante. ¿Aún no lo has descubierto?

Carrer dels Carders, 12. 08003 Barcelona. T +34 933 105 460. www.tapaslabonasort.com. Mon to Sun from 12h to 23.15h.

CLAUDIO VALDÉS

Homenaje culinario a la Barcelona de siempre

A culinary tribute to Barcelona as it has always been

Banco de boquerones

Interview Xavier Roca, Photography Isolda Delgado

Is there anyone who is not devoted to anchovies? Fried, marinated, salted or preserved, this bluefish is present in the gastronomy of all Mediterranean countries. To think of anchovies is to think –automatically– of having a good time with friends around a table or at the bar of a tavern. But the anchovy is also a species that moves in shoals; that is, in synchronised groups to move in the same direction and with shared objectives.

The name of Banco de Boquerones group, formerly known as Balcastro, plays with these two aspects. The company is reinventing itself with a change of brand and image, which is also associated with a rethinking of the philosophy of its premises. Its owners, the couple formed by Bruno Balbás from Barcelona and Sofía Matarazzo from Argentina, tell *Foodie Culture Barcelona* that "Banco de Boquerones seemed to us a less formal name, more playful and rogue, which also defines very well what we are: a team that shares the same way of seeing life and that works together to move forward in one direction". And let's not overlook one detail: "In all the menus of our restaurants there are anchovies".

Passion for Barcelona

Balcastro group was born in 2012 due to the previous experience that Bruno and Sofía had acquired individually in the restaurant world, and it did not take long to grow in the form of projection abroad. To its six Barcelona establishments in 2018, they added one in Madrid and another in Miami.

Until the enormous global shock of the Covid-19 pandemic hit. And, in Bruno's words, the hangover from the coronavirus pushed them to "settle down and focus on what we truly are: specialists in the gastronomy of Barcelona. This is our core value: this is what we do best, what we like best, what we know, and what we enjoy. We have a

¿Hay alguien que no sienta devoción por el boquerón? Frito, macerado, en salazón o en conserva, este pescado azul está presente en la gastronomía de todos los países mediterráneos. Pensar en boquerones es pensar –automáticamente– en pasar un buen rato con amigos alrededor de una mesa o en la barra de una taberna. Pero el boquerón es también una especie que se desplaza en bancos; esto es, en conjuntos sincronizados para moverse en una misma dirección y con objetivos compartidos.

Con estos dos aspectos juega el nombre del grupo Banco de Boquerones, hasta hace poco conocido como Balcastro. Y es que la empresa se reinventa con un cambio de marca y de imagen asociado también a un replanteamiento en la filosofía de sus locales. Sus propietarios, el matrimonio formado por el barcelonés Bruno Balbás y la argentina Sofía Matarazzo, cuentan a *Foodie Culture Barcelona* que «Banco de Boquerones nos parecía un nombre menos formal, más juguetón y gamberro, que además define muy bien lo que somos: un equipo que compartimos una misma manera de ver la vida y que trabajamos juntos para avanzar en un sentido». Y no pasemos por alto un detalle: «En todas las cartas de nuestros restaurantes hay boquerones.»

Pasión barcelonesa

El grupo Balcastro nació en el año 2012 como fruto de la experiencia previa que, por separado, atesoraban Bruno y Sofía en el mundo de la restauración, y no tardó en crecer en forma de proyección hacia el exterior: a sus seis locales barceloneses, en 2018 sumó uno en Madrid e incluso otro en Miami.

Hasta que irrumpió la enorme sacudida global que supuso la pandemia de la Covid-19. Y, en palabras de Bruno, la resaca del coronavirus los empujó a «sentar la cabeza y centrarnos en lo que realmente somos: especialistas en gastronomía barcelonesa. Este es nuestro valor principal, lo que mejor sabemos hacer, lo que más nos gusta, lo que conocemos, lo que disfrutamos.

growing family of restaurants closely linked to the city and we don't want to leave it; on the contrary, we want to embrace it".

In a conversation with Bruno and Sofía, one can't help but notice their vibrant enthusiasm for Barcelona's culinary tradition but also its corners, its heritage, its architecture, its history and its culture. So it is no wonder that the couple have expressed their desire for Banco de Boquerones to participate in the city's major cultural events. "We want to be present at literary competitions, film festivals and sporting events. How can we do that? For example, by providing catering or offering our spaces. We have a marvellous city whose brand must be placed where it deserves to be, and we want to be part of it."

In this sense, one of the distinctive features of Banco de Boquerones is its interest in contributing to the preservation of Barcelona's architectural imprint by restoring and giving value to historic and emblematic establishments. Sofía says, "When we fall in love with a place, we fall in love with everything, including the stories its walls tell us. We like to feel its soul and its authenticity, to perceive that things have happened there". This is one of the reasons why they are not interested in opening premises in shopping centres. "It's something that doesn't contribute anything to us".

Another characteristic defining this stage of Banco de Boquerones is the specialisation of all its premises in three different but complementary lines; let's see what they are.

Cosmopolitan and signature cuisine

First of all, there are the restaurants that are more attentive to the latest international trends, offering creative and innovative cuisine on menus renewed practically every month. According to Bruno and Sofía, these are restaurants that, in terms of both food

Tenemos una creciente familia de restaurantes muy vinculados a la ciudad y no queremos salir de ella; al contrario, queremos abrazarla».

En una conversación con Bruno y Sofía es inevitable percibir su vibrante entusiasmo por la tradición culinaria de Barcelona, pero también por sus rincones, por su patrimonio, por su arquitectura, por su historia, por su cultura. Así que no es de extrañar que la pareja manifieste su voluntad de que Banco de Boquerones participe en las grandes citas del entramado cultural de la ciudad. «Queremos estar presentes en certámenes literarios, en festivales de cine, en eventos deportivos. ¿De qué manera? Por ejemplo, preparando el cátering u ofreciendo nuestros espacios. Tenemos una ciudad maravillosa cuya marca hay que situar donde se merece, y nosotros queremos formar parte de ello.»

En este sentido, una de las señas de identidad de Banco de Boquerones es su interés por contribuir a la conservación de la impronta arquitectónica de Barcelona restaurando y dando valor a establecimientos históricos y emblemáticos. Asegura Sofía que «cuando nos enamoramos de un local, nos enamoramos de todo, también de las historias que nos cuentan sus paredes. Nos gusta sentir su alma y su autenticidad, percibir que allá han pasado cosas». Esta es una de las razones por las que no les interesa abrir locales en centros comerciales. «Es algo que no nos aporta nada.»

Otra de las características que está definiendo esta etapa de Banco de Boquerones es la especialización de todos sus locales en tres líneas distintas, pero complementarias; vamos a ver cuáles son.

Cocina cosmopolita y de autor

En primer lugar, están los restaurantes más atentos a las últimas tendencias internacionales que ofrecen una cocina creativa e innovadora en unas cartas que se renuevan prácticamente cada mes. Según Bruno y Sofía, se trata de restaurantes que, tanto por lo que respecta a su comida

RESTAURANTE ELSA Y FRED

RESTAURANTE ELSA Y FRED

and décor, "you could find in London, Berlin or New York, with a few variations".

One of them is Elsa y Fred, a place that reflects the aesthetics of the Parisian bistro and attracts attention for its tapas, dishes, and innovative sandwiches, where *patatas bravas* (fried potatoes in spicy sauce) have become the star dish.

Club 61 is a cocktail bar and restaurant offering a spectacular tasting menu with signature cocktail pairings. With its art deco feel, red velvet curtains and mysterious location –in the basement of one of the group's restaurants, Casa Ràfols– it's easy to feel like you've travelled back in time and space to a speakeasy from the days of Prohibition.

The people in charge of Banco de Boquerones describe Sophie as the sexy and rebellious sister of the group. In this gastro bar, we can enjoy tapas, signature cocktails, and a fusion cuisine between the Mediterranean and Asia in a colourful atmosphere influenced by the pop art of the 60s and the underground of the 70s.

Bru is the latest restaurant to join this list. Located in the beautiful, half-hidden Passatge de Sert –little known even to many Barcelonians–, the location transports the customer back to when the

como a su decoración, «podrías encontrar en Londres, Berlín o Nueva York, con algunas variaciones».

Uno de ellos es Elsa y Fred, local que recoge la estética del bistró parisino y que llama la atención por sus tapas, sus platillos y sus innovadores bocatas, y en el que las bravas se han convertido en el plato estrella.

Por su parte, Club 61 es una coctelería con restaurante que ofrece un espectacular menú degustación con maridaje de cócteles de autor. Tanto por su aire art déco como por sus cortinas de terciopelo rojo y su misteriosa ubicación –en el sótano de uno de los restaurantes del grupo, Casa Ràfols– es fácil sentir que has viajado en el tiempo y el espacio hasta llegar a un *speakeasy* clandestino de los tiempos de la Ley Seca.

Los responsables de Banco de Boquerones describen Sophie como la hermana sexy y rebelde del grupo. En este gastrobar podemos disfrutar de tapas y cócteles de autor y de una cocina de fusión entre el Mediterráneo y Asia en un ambiente colorista influido por el pop art de los 60 y el underground de los 70.

Bru ha sido el último de los restaurantes en incorporarse a esta lista. Situado en el precioso y semioculto Passatge de Sert –poco conocido incluso para muchos barceloneses–, la misma ubicación traslada al cliente a la época en la que la ciudad era un potente

RESTAURANTE CLUB 61

RESTAURANTE CLUB 61

RESTAURANTE CLUB 61

city was a powerful textile hub. The fact that it is a private passageway that is closed to passers-by at eight o'clock at night and at weekends is not a handicap, as "we like our customers to see us as a half-hidden secret that is recommended from friend to friend and that you can't go to at any time".

These same opening hours have led Bru to specialise in breakfast, brunch and a lunch menu with a choice of four starters, four main courses and three desserts that change every week. " It is great to import ideas, and we have done so with the brunch, but we also wanted to recover a formula like the traditional lunchtime menu at an affordable price and made with fresh market products. It's something unique to us that has been lost in the city centre".

Past, present and future of the tavern

The second concept that Boquerones are working on is what they call " rogue": it is an update of the classic taverns, where the emphasis is placed on the relaxed and informal atmosphere of friends who get together to chat, have a drink and share some tapas, and end up interacting with the waiters and with the diners at the following table. According to Bruno, "Just as the English have pubs, our taverns bring

núcleo textil. El hecho de que se trate de un pasaje particular que se cierra al paseante a las ocho de la noche y durante los fines de semana no supone un hándicap, ya que «nos gusta que los clientes nos vean como un secreto medio escondido que se recomienda de amigo a amigo y al cual no se puede ir a cualquier hora».

Estos mismos horarios han llevado a Bru a especializarse en desayunos, *brunch* y un menú de mediodía que permite elegir entre cuatro primeros, cuatro segundos y tres postres que cambian cada semana. «Está muy bien importar ideas, y así lo hemos hecho con el *brunch*, pero también hemos querido recuperar una fórmula como el menú de toda la vida, de precio asequible y elaborado con productos frescos de mercado. Es algo muy nuestro que en el centro de la ciudad se ha ido perdiendo.»

Pasado, presente y futuro de la taberna

La segunda de las líneas en las que trabajan los boquerones es la que ellos llaman «canalla»: se trata de una puesta al día de las clásicas tabernas, en las que se prioriza el ambiente relajado e informal propio de los amigos que se reúnen para charlar, vermutear y compartir unas tapas y que acaban interactuando con los camareros y con los comensales de la mesa vecina. Según Bruno, «así como los ingleses tienen los pubs,

RESTAURANTE BRU

RESTAURANTE BRU

together gastronomic, cultural and social values that cannot be lost and of which we should feel proud". In this vindictive line –and contradicting the clichés– Banco de Boquerones' taverns are proud of their premium sangria because "with good wine and good Mediterranean citrus juice, sangria can be of great quality, and it is not the stomach-breaker that people are so used to".

This frizzante sangria soon became one of the stars of Casa Lolea, one of the group's oldest establishments and one that breathes the atmosphere of the traditional taverns that served cheese and cold meats.

The fusion of old and new is also visible at Can Framis, which retains the name of the old 19th-century grocer's shop that once stood on the premises and of which it has kept both the wooden shelves and the original tiled floors.

Most of Banco de Boquerones' establishments are in the historic neighbourhood of La Ribera, very close to each other; an exception is the vermouth bar Pepeta, located in a century-old house in l'Eixample near the Sagrada Familia which, from its very name, pays homage to Modernism and the figure of Pepeta Moreu, muse of the architect Antoni Gaudí.

nuestras tabernas reúnen unos valores gastronómicos, culturales y sociales que no se pueden perder y de los que nos tenemos que sentir orgullosos». En esta línea reivindicativa –y contradiciendo los tópicos–, en las tabernas de Banco de Boquerones enarbolan su sangría premium, ya que «con buen vino y buen zumo de cítricos mediterráneos, la sangría puede ser de gran calidad y no es ese destrozaestómagos que tanto abunda».

Esta sangría frizzante se convirtió pronto en una de las estrellas de Casa Lolea, uno de los locales más veteranos del grupo y que respira ese clima de evocación de las tabernas tradicionales que servían quesos y embutidos.

La fusión entre lo antiguo y lo moderno es también visible en Can Framis, que conserva el nombre del viejo colmado del siglo XIX que había antes en el local y del que conserva tanto las estanterías de madera como los suelos hidráulicos originales.

La mayoría de locales de Banco de Boquerones están en el histórico barrio de la Ribera, muy cercanos entre sí; una excepción es la vermutería Pepeta, situada en una casa centenaria de l'Eixample cercana a la Sagrada Familia y que, desde su mismo nombre, rinde homenaje al Modernismo y a la figura de Pepeta Moreu, musa del arquitecto Antoni Gaudí.

RESTAURANTE FRAMIS

RESTAURANTE FRAMIS

RESTAURANTE FRAMIS

Recovering tradition

Finally, and confirming –if confirmation were needed– Banco de Boquerones' fascination with the history of the city, there are those restaurants with a classic aroma located in buildings of significant heritage value and in which they have set out to recover the recipes of traditional Catalan cuisine, those that have been present for centuries in the celebrations of Barcelona's families.

We are talking, for example, about Casa Ràfols, located where one of Barcelona's largest ironmongers' shops used to be, founded at the beginning of the 20th century. At Casa Ràfols, they define their dishes as "traditional but well-travelled"; it must be borne in mind that the exchange of cultures has always been very present in the city. Thus, the midday rice dishes coexist with tempura squid with black onion and aioli, braised beef cheek or ossobucco cannelloni.

And watch out for a happy new addition: the group is about to reopen the legendary Casa Leopoldo, one of Barcelona's gastronomic temples and a mecca for its literary gatherings. Its dining room was frequented by writers such as Manuel Vázquez Montalbán –who had it as his favourite restaurant–, Juan Marsé, Eduardo Mendoza, Maruja Torres and

Recuperando la tradición

Finalmente, y confirmando –si hiciera falta– la fascinación de Banco de Boquerones por la historia de la ciudad, están aquellos restaurantes de aroma clásico situados en edificios de gran valor patrimonial y en los que se han propuesto recuperar las recetas de la cocina catalana de siempre, aquellas que han estado presentes durante siglos en las celebraciones de las familias barcelonesas.

Estamos hablando, por ejemplo, de Casa Ràfols, ubicado donde había una de las mayores ferreterías de Barcelona, fundada a inicios de siglo XX. En Casa Ràfols definen sus platos como «tradicionales pero viajeros»; y es que hay que tener en cuenta que el intercambio de culturas siempre ha estado muy presente en la ciudad. Así, los arroces de mediodía conviven con el calamar en tempura con cebolla negra y alioli, la carrillera de vaca braseada o el canelón de ossobucco.

Y –¡atención!– una feliz novedad: el grupo está a punto de reabrir la mítica Casa Leopoldo, uno de los templos gastronómicos de Barcelona y también meca de sus tertulias literarias. Su comedor era frecuentado por escritores como Manuel Vázquez Montalbán –que lo tenía como su restaurante favorito–, Juan Marsé, Eduardo Mendoza, Maruja Torres o Terenci Moix.

RESTAURANTE CASA LOLEA

RESTAURANTE PEPETA

RESTAURANTE CASA LOLEA

RESTAURANTE PEPETA

Terenci Moix. Bruno and Sofía intend to keep the original spirit intact, so there will be no shortage of classics such as oxtail, meatballs with cuttlefish or sautéed squid with peas.

The importance of the team

The person in charge of coordinating and giving coherence to the kitchens of all these restaurants is Albert Pineda, who has been with the group for six years –he started in the kitchens of Elsa y Fred– and who, for a few months now, has held the new position of executive chef. Enough time for him to value this challenge as "a lot of fun" as "the three restaurant lines allow us to work with different styles. On the one hand, we can develop our creativity, but I also love my grandmother's cooking, and there are very few classic restaurants where you can eat a good fricandeau. In the last few months, we have noticed an increase in local customers looking for traditional cuisine, which excites me".

One of Albert's priorities is that all restaurants emphasise local suppliers' seasonal products. He is also a staunch defender of the surf and turf concept, "very much a Catalan fusion that is present in both our traditional and more creative restaurants, always using fish from the fish market".

La intención de Bruno y Sofía es mantener intacto el espíritu original, así que no faltarán sus clásicos como el rabo de toro, las albóndigas con sepia o los calamares salteados con guisantes.

La importancia del equipo

El encargado de coordinar y dar coherencia a las cocinas de todos estos restaurantes es Albert Pineda, que lleva seis años en el grupo –empezó a los fogones de Elsa y Fred– y que, desde hace pocos meses, ocupa el nuevo cargo de chef ejecutivo. Un tiempo suficiente para valorar este reto como «muy divertido», ya que «las tres líneas de restaurantes nos permiten trabajar estilos distintos. Por un lado podemos desarrollar nuestra creatividad, pero a mí también me encanta la cocina de la abuela, y hay muy pocos restaurantes de cocina clásica donde puedas comer un buen fricandó. En los últimos meses hemos notado mucho el incremento de clientes locales que buscan encontrar la cocina de siempre, y esto me hace mucha ilusión».

Una de las prioridades de Albert es que todos los restaurantes pongan el acento en los productos de temporada, facilitados por proveedores de proximidad. También se confiesa acérrimo defensor del concepto de mar y montaña, «una fusión muy catalana que está

RESTAURANTE CASA RAFOLS

RESTAURANTE SOPHIE

RESTAURANTE CASA RAFOLS

RESTAURANTE SOPHIE

We have already said that one of the characteristics of the Boquerones is that they work together as a team to reach a common goal; so another of the key players in the group's quest for excellence is quality manager Margarita Aimola, who is in charge of detecting errors –in the food, the service, the ambience– before they reach the customer. Working side by side with her are marketing and events director Laura Martínez and operations director Jordi Martín Garcia, who confesses that the group's expansion is based on the desire to open "one or two new restaurants a year".

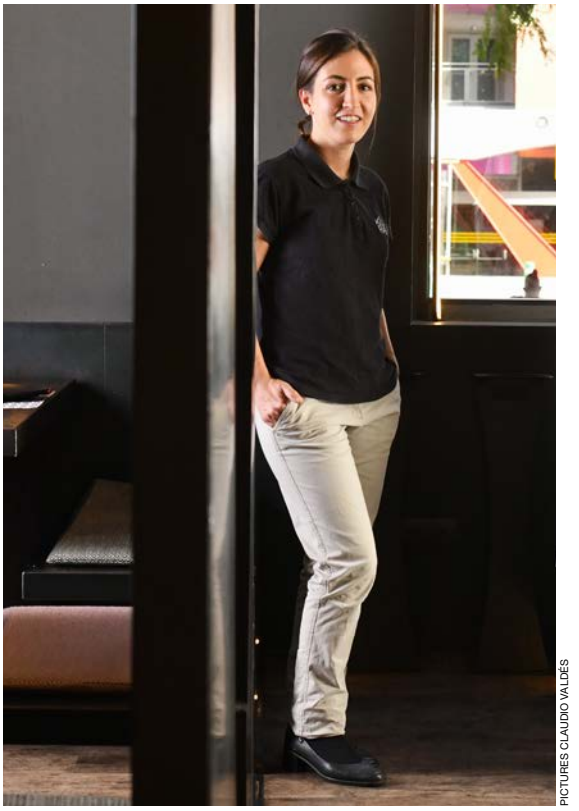
In short, music to the ears of the Barcelona foodie and the visitor in love with our city.

presente tanto en nuestros locales de cocina tradicional como en los más creativos, siempre con pescado de lonja».

Ya hemos dicho que una de las características de los boquerones es que colaboran en equipo para llegar a una meta común; así que otra de las piezas claves en la búsqueda de la excelencia que persigue el grupo es la *quality manager* Margarita Aimola, encargada de detectar los errores –en la comida, en el servicio, en la ambientación– antes de que lleguen al cliente. Junto a ella, trabajan codo con codo la directora de *marketing* y eventos Laura Martínez y el director de operaciones Jordi Martín Garcia, que nos confiesa que la expansión del grupo pasa por la voluntad de abrir «uno o dos locales nuevos al año».

En definitiva, música para los oídos del *foodie* barcelonés y del visitante enamorado de nuestra ciudad.

Bru restaurante. Passatge Sert, 6. Ciutat Vella, 08003 Barcelona. T +34 93 291 09 33. www.brubarcelona.com
Club 61. Rda. de Sant Pere, 74, bajos. Eixample, 08010 Barcelona. T +34 669 850 551. www.club61.es
Elsa y Fred. Carrer del Rec Comtal, 11. Ciutat Vella, 08003 Barcelona. T +34 93 501 66 11. www.elsayfred.es
Can framis by Casa Lolea. Rda. de Sant Pere, 70. Eixample, 08010 Barcelona. T +34 93 131 03 93. www.canframis.com
Casa Lolea Barcelona. Carrer de Sant Pere Més Alt, 49. Ciutat Vella, 08003 Barcelona. T +34 93 624 10 16. www.casalolea.com
Pepeta by Casa Lolea. C. de Nàpols, 241. L'Eixample, 08013 Barcelona. T +34 93 880 43 69. www.pepeta.barcelona
Casa Ràfols. Rda. de Sant Pere, 74. Eixample, 08010 Barcelona. T +34 93 625 82 00. www.casarafols.com
Sophie gastrobar. Carrer del Rec Comtal, 12. Ciutat Vella, 08003 Barcelona. T +34 93 852 40 50. www.sophie.barcelona



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Kurai | Eboca Restaurants

The Japanese in Plaza España / El japonés de Plaza España
Chef **Paco Hernández**, Maître **Carla Fusté**

While it is true that Japanese cuisine has established itself in Barcelona with great force and in different formats (delivery, gastro-taverns, ramen, omakase...), we must also acknowledge that diners have become more demanding and expert (comparisons are hateful), so surprising them is more complicated than ever. In this sense, Kurai is one of those restaurants that you will always want to keep as an ACE up your sleeve. With it, you will always succeed.

Very well executed Japanese cuisine, with Westernised touches, and a top-quality product that shines on its own. Not to be missed are their trays of assorted sushi, their assortment of nigiri and sashimi, not to mention their gyozas or their main dishes such as tuna tataki or grilled octopus with potato mochis. Under the command of Carla Fusté in the dining room, it is a pleasure to be served by the restaurant's friendly team and witness the wok's show, run by different chefs, that the bar view of the restaurant allows.

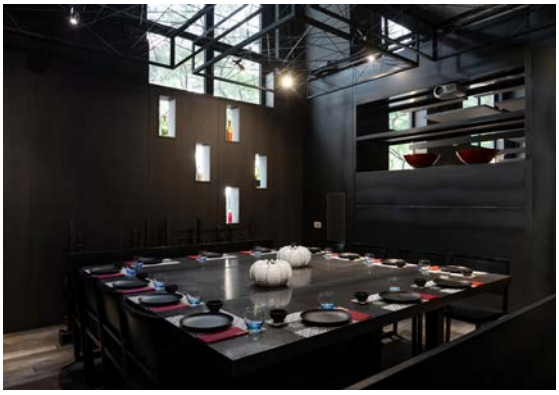
The space is 100% faithful to the Japanese style. The private area stands out with a quadrangular table, ideal for celebrations or special meetings. Kurai has everything to please. You can enjoy yourself with family, with friends, as a couple or even alone. A landmark in Plaza España, for many "the Japanese of Plaza España". Located inside the Hotel Catalonia Barcelona Plaza, it is another example of the Catalonia Hotels & Resorts hotel chain's commitment to gastronomy.

Si bien es cierto que la cocina japonesa se ha asentado en Barcelona con mucha fuerza y en diferentes formatos (*delivery*, gastro-tabernas, ramen, *omakases*…), también debemos reconocer que el comensal se ha vuelto más exigente y experto (las comparaciones son odiosas), por lo que sorprenderle es más complicado que nunca. En ese sentido, Kurai es de esos restaurantes que siempre te querrás guardar como un *AS* en la manga. Con él, siempre quedarás bien.

Cocina nipona, con toques occidentalizados, muy bien ejecutada y con un producto de primerísima calidad que brilla por sí solo. Imperdibles sus bandejas de sushi variado, su surtido de nigiris o sashimi, por no hablar de sus gyozas o sus platos principales como el tataki de atún o el pulpo a la brasa con mochis de patata. A la orden de Carla Fusté en sala, es un gusto ser atendido por el simpatiquísimo equipo del restaurante. Así como ser testigo del show de los woks, manejados por los diferentes cocineros, que te permite presenciar la barra vista del mismo.

El espacio, 100% fiel al estilo nipón. Destaca el privado con una mesa cuadrangular ideal para celebraciones o reuniones especiales. Kurai lo tiene todo para agradar. En familia, con amigos, en pareja o incluso solo puedes disfrutar. Un punto de referencia en Plaza España, para muchos «el japonés de Plaza España». Situado dentro del Hotel Catalonia Barcelona Plaza es otro ejemplo de la apuesta de la cadena hotelera Catalonia Hotels & Resorts por la gastronomía.

Hotel Catalonia Barcelona Plaza. Carrer de Tarragona, 99, 08014 Barcelona. T +34 934 238 372. www.ebocarestaurants.com.
Mon to Sun from 13.30h to 15.30h and from 20h to 23h.



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Filigrana | Eboca Restaurants

Cooking tradition and focusing on innovation / Cocinando tradición y apostando por la innovación
Chef **Paco Hernández**, Maître **Carlos Suarez**

Suppose you are also one of those who long for and feel nostalgic for those restaurants where the meal starts with delicious starters to share (or not), a main course to choose from tempting proposals and suggestions off the menu, and ends with a homemade dessert, coffee, *petit fours* and a digestif. In that case, Filigrana will remind you that they still exist and can be very tasty. The embers of their Josper are already a natural attraction for their customers. On them, not only meat. Local vegetables, fish from the fish market and delicious rice dishes, which are their speciality, are cooked with that smoky touch that is so popular. Here, they cook tradition but embrace transformation. They are committed to innovation with dishes such as their toro (tuna) salad or anchovies, lightly smoked and, surprisingly, combined with orange and spring onion. The restaurant offers two tasting menus for those who like to get carried away (Fili Petit and Fili Gran). The choice will depend on the diner's hunger, although in both cases, enjoyment is guaranteed. The traditional menu is available on weekdays to get a small taste of its gastronomy. Essential Mediterranean cuisine, top-quality products and a team led by Paco Hernández as executive chef and Carlos Suárez in the dining room are the secrets behind the excellent service provided by this restaurant, located in the Hotel Catalonia Barcelona Plaza, which satisfies both hotel guests and its loyal local customers.

Si tú también eres de los que anhelan y se sienten nostálgicos frente aquellos restaurantes donde la comida arrancaba con unos deliciosos entrantes para compartir (o no), un plato principal a elección entre tentadoras propuestas y sugerencias fuera de carta, y finalizaba con un postre casero, café, *petit fours* y un digestivo, Filigrana te recordará que todavía existen y pueden ser muy apetecibles. Las brasas de su Josper ya son todo un reclamo para sus clientes. Por ellas, no solo carne. Verduras de proximidad, pescados de lonja y, cómo no, unos deliciosos arroces, que son su especialidad, se cocinan aportándoles ese toque a humo que tanto gusta. Aquí cocinan tradición, pero también abrazan la transformación y apuestan por la innovación con platos como su ensalada de toro (atún) o sus anchoas, ligeramente ahumadas y, sorprendentemente, combinadas con naranja y cebolla tierna. Para los que se dejan llevar, el restauran te ofrece dos menús degustación (Fili Petit y Fili Gran). La elección dependerá del hambre del comensal, aunque en ambos casos el disfrute está asegurado. Y para llevarse una pequeña impresión de su gastronomía, el menú tradición, disponible entre semana. Cocina mediterránea de base, producto de primerísima calidad y un equipo liderado por Paco Hernández como chef ejecutivo y Carlos Suárez en sala son el secreto de que este restaurante, situado dentro del Hotel Catalonia Barcelona Plaza, dé un excelente servicio y consiga satisfacer tanto a los huéspedes del hotel como a sus fieles clientes locales.

Hotel Catalonia Barcelona Plaza. Carrer de Tarragona, 99, 08014 Barcelona. T +34 934 267 657. www.ebocarestaurants.com.
Mon to Sun from 13.30h to 15.30h and from 20h to 22:30h.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Contempo Gastrobar | Eboca Rest.

Tapas as ever, as never before / Tapas de siempre, como nunca
Chef **Josep Jorba**, Maître **Sandra Madrid**

Inside the Hotel Catalonia Plaza Cataluña, just a few metres from Plaza Cataluña and Las Ramblas, under the roof of a modernist building built in 1899 by the famous architect Emilio Salas y Cortés (Gaudí's master), you'll find Contempo Gastrobar. A bar-restaurant with a modern and contemporary air, yet cosy, with a gastronomic offer that is just what you're looking for when you plan to go out for a tasty and quality snack. It also has an ideal wine cellar for all lovers of good wine.

The cuisine is agile, delicious, designed for sharing and well executed, as all the tapas are finished on the spot. Uninterrupted kitchen from 9 am to midnight, so timetables are not a problem (a great advantage considering the work schedules of the average worker in Barcelona).

Although they describe themselves as a gastro bar with tapas and dishes, we find traditional cuisine, but as never before, because there is always room for innovation and reinterpretation. A must: their *bomba de la Barceloneta*, stuffed with perfectly spicy pork and beef and served with chipotle chilli sauce. Not to mention their meatballs with cuttlefish, whose sauce hides a secret: it is made with chocolate.

It can always be a good time to visit Contempo. Take advice from their excellent wait staff and check out their daily suggestions board. You'll want to come back to check what's new and to sort out all those "pending tapas".

En el interior del Hotel Catalonia Plaza Cataluña, a escasos metros de Plaza Cataluña y las Ramblas, bajo el techo de un edificio modernista construido en 1899 por el famoso arquitecto Emilio Salas y Cortés (maestro de Gaudí), se encuentra el Contempo Gastrobar. Un bar-restaurante con aires modernos y contemporáneos, a la vez que acogedor, con una oferta gastronómica de esas que apetecen cuando el plan es ir a picar algo rico y de calidad. Y que, además, cuenta con una bodega ideal para todos los amantes del buen vino.

Gastronomía ágil, deliciosa, pensada para compartir y muy bien ejecutada, ya que todas las tapas se terminan al momento. Cocina ininterrumpida de 9h a 00h, por lo que los horarios no son un problema (gran ventaja teniendo en cuenta las agendas laborales del trabajador tipo de la ciudad condal).

Si bien se describen como un gastrobar de tapas y platillos, lo que encontramos es cocina tradicional, pero como nunca, porque siempre hay espacio para la innovación y reinterpretación. Un *must*: su bomba de la Barceloneta, rellena de carne de cerdo y ternera, en su punto de picante, acompañada de salsa de chile chipotle. Por no hablar de sus albóndigas con sepia, cuya salsa esconde un secreto: lleva chocolate.

Siempre puede ser un buen momento para visitar el Contempo. Déjate asesorar por su servicio en sala excelente y echa un vistazo a su pizarra con sugerencias diarias. Querrás volver para comprobar qué hay de nuevo y para resolver todas esas «tapas pendientes».

Hotel Catalonia. Plaza Cataluña. Carrer de Bergara, 9. 08002 Barcelona. T +34 933 015 151. www.ebocarestaurants.com.
Mon to Sun from 9h to 24h.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Pelai | Eboca Restaurants

Delicious Catalan cuisine and signature patisserie / Deliciosa '*cuina catalana*' y pastelería de autor
Chef **José Parrilla**, Pastry Chef **Claudio Ilundayn**, Maître **José Javier Zardoya**

Catalan cuisine is based on local, fresh, seasonal and high-quality products. It is a type of creative home cooking that satisfies the basic need to eat and nourishes every diner. Pelai restaurant is proof of this, a place the customer always leaves with a smile from ear to ear, reflecting their happiness.

In this restaurant located inside the Hotel Catalonia Ramblas, although with an outside entrance on Carrer Tallers, chef José Parrilla presents a careful and creative gastronomic offer based on traditional Catalan cuisine. His rice dishes, cooked to perfection and served in front of the diner, his Alaskan black cod with *samfaina* (pepper, aubergine, tomato and onion stew) or his duck cannelloni with truffled béchamel sauce and parmesan crystals, already a classic, are marvellous.

For those with a sweet tooth, this is the best ending they could wish for. Its pastry chef, Claudio Ilundayn, makes signature patisserie that make us realise that art can also be eaten and, what's more, delicious. That is an added value, given that patisserie is a pending subject for many of the city's restaurants. Seasonal menus and frequent collaborations with suppliers also make the restaurant a must to watch, as novelties are part of its daily routine. All in all, you shouldn't be short of reasons to add it to your to-do list because it will indeed become one of your favourites for 2024.

La cocina catalana se basa en el uso de productos locales, frescos, de temporada y de gran calidad. Es un tipo de cocina casera, creativa, que no solo satisface la necesidad básica de comer, sino que alimenta a cada comensal. Y así lo ratifica el restaurante Pelai, donde el cliente siempre se marcha con una sonrisa de oreja a oreja reflejando su felicidad.

Ubicado en el interior del Hotel Catalonia Ramblas, aunque con entrada exterior por la calle Tallers, el chef José Parrilla presenta una cuidada y creativa oferta gastronómica basada en la cocina catalana tradicional. Maravillosos sus arroces, cocinados en su punto y servidos frente al comensal, su bacalao negro de Alaska con *samfaina* (pisto) o su canelón de pato con bechamel trufada y cristales de parmesano, ya todo un clásico.

Para los amantes del dulce, el mejor final que pudieran desear. Y es que su pastry chef, Claudio Ilundayn, practica pastelería de autor que nos hace darnos cuenta de que el arte también se come y, además, está delicioso. Un valor añadido, puesto que la pastelería es una asignatura pendiente para muchos de los restaurantes de la ciudad. Menús estacionales y frecuentes colaboraciones con sus proveedores también convierten al restaurante en un *must* a tener monitorizado, pues las novedades forman parte de su día a día. Con todo, no deberían faltarte razones para añadirlo a tu lista de pendientes, porque seguro que se convertirá en uno de tus favoritos para este 2024.

Hotel Catalonia Ramblas. Carrer de Pelai, 28. 08001 Barcelona. T +34 93 316 84 00. www.ebocarestaurants.com. Mon to Sun from 13h to 16h and from 20h to 23h.

La pasión por la excelencia
Passion for excellence

Grupo RiasKru

By Isabel Conde, Photography Claudio Valdés

TEATRO
TEATRO
KITCHEN & BAR

Right in the middle of Barcelona's Parallel Avenue, almost reaching Plaza de España, the gastronomic scene shines brighter than ever. Three very different places, Teatro, RiasKru and Casa de Tapas Cañota, reign there, but with a shared DNA: that of the Iglesias family.

With 30 years of experience under their belts, Juan Carlos, Borja and Pedro (currently mainly the latter two) run and manage the three restaurants, always with the exact dose of care and left-handedness required by their symbolic, historical, and, why not say it, unique restaurants.

Teatro, RiasKru and Casa de Tapas Cañota have three things in common: a passion for the excellence of the product, a service with its hallmark and the management of the RiasKru Group.

The Iglesias brothers are an institution in their own right, a living testimony that the key to success in the hotel and catering business is hard work and being on the job every day. There isn't a day that goes by that you don't find Borja in the RiasKru dining room, on horseback in the adjoining Cañota one, or Pedro in Teatro's. And that, in these times, is something to be grateful for.

RiasKru: the fusion between Rías de Galicia and Espai Kru in a single concept

RiasKru is the perfect combination of a traditional seafood restaurant of the highest level and a more modern seafood concept. The keys are simple: great produce –the kind you can only find with contacts–, XXL calibres –the kind you can only dream of– and a significant presence of raw ingredients to ensure maximum respect for the raw material.

Imagine a restaurant where the quality of the raw product is at the centre of everything and which can be a favourite place for grandparents and grandchildren alike. Well, that's RiasKru. That place you are always looking for an excuse to come back to for a birthday, Christmas, a business lunch, or an anniversary. You name it.

There, the main focus is on the excellence of the product –which is sent to them daily and almost as if it had been smuggled from their native Galicia– and of the service –which they take care of down to the smallest detail and which is run by two professionals who have been with the Iglesias family all their lives: Paco Gómez and Rachid Adriouech.

The experience can be à la carte or with its classic (Mariscada Menu) and modern (RiasKru Menu) tasting menus. It can be accompanied by an exceptional wine pairing from the family wine cellar, one of the

En pleno paralelo barcelonés, casi llegando a plaza de España, el espectáculo gastronómico brilla con más fuerza que nunca. Allí reinan Teatro, RiasKru y Casa de Tapas Cañota, tres locales muy diferentes, pero con un ADN compartido: el de la familia Iglesias.

Con 30 años de experiencia en su bagaje, Juan Carlos, Borja y Pedro (en la actualidad sobre todo los dos últimos) dirigen y gestionan los tres locales, siempre con la dosis exacta de mimo y mano izquierda que requieren sus restaurantes, que son emblemáticos, históricos y, por qué no decirlo, únicos.

Teatro, RiasKru y Casa de Tapas Cañota tienen en común tres cosas: la pasión por la excelencia del producto, un servicio con sello propio y la gestión de la mano del Grupo RiasKru.

Los hermanos Iglesias son en sí mismos una institución hostelera, un testimonio viviente de que la clave del éxito en la hostelería no es otra que el trabajo duro y estar a diario al pie del cañón. De hecho, no hay día que no encuentres a Borja en la sala del RiasKru, y a caballo en la colindante de Cañota, o a Pedro en la de Teatro. Y eso, en los tiempos que corren, es de agradecer.

RiasKru: la fusión de Rías de Galicia y Espai Kru en un solo concepto

RiasKru es la combinación perfecta entre una marisquería tradicional del más alto nivel y un concepto de mariscada más moderno. Allí las claves son sencillas: productazo –del que solo encuentras con contactos–, calibres XXL –de los que solo se pueden soñar– y una presencia importante de elaboraciones en crudo para asegurar un respeto máximo a la materia prima.

Imagina un restaurante en el que la calidad del producto en bruto gira en el centro de todo y que puede ser el lugar favorito tanto de abuelos como de nietos. Pues eso es RiasKru. Ese lugar al que siempre estás buscando la excusa para volver: un cumpleaños, las navidades, una comida de empresa, un aniversario. Lo que sea.

Allí prima la excelencia del producto –que les envían a diario y casi casi de estraperlo desde su Galicia natal– y del servicio –que cuidan al más mínimo detalle y que está dirigido por dos profesionales que llevan toda la vida con los Iglesias: Paco Gómez y Rachid Adriouech.

La experiencia puede ser a la carta o con sus menús degustación clásico (Menú Mariscada) y moderno (Menú RiasKru), y puede ir acompañado de un maridaje excepcional procedente de la bodega familiar, una de las más antiguas de Barcelona, con más de 800 referencias del más alto nivel.

Si prefieres pedir a la carta, la experiencia puede ser todo lo tradicional que quieras con elaboraciones

TEATRO KITCHEN & BAR

TEATRO KITCHEN & BAR

TEATRO KITCHEN & BAR

TEATRO KITCHEN & BAR

oldest in Barcelona, with more than 800 references of the highest level.

Suppose you prefer to order à la carte. In that case, the experience can be as traditional as you like with dishes to remember for your taste buds: their prawn and spider crab croquette, Mediterranean red prawns, Galician langoustine, clams, and kokotxas al pil pil, among others.

You can also add and combine dishes that are not found in traditional seafood restaurants, such as carpaccio of toro tuna with avocado, pistachio and horseradish; nigiri in which the rice is merely an excuse

para recordar en la memoria de las papilas gustativas: su croqueta de gamba y centolla, la gamba roja del Mediterráneo, la cigala gallega, las almejas de carril y las kokotxas al pil pil, entre otras.

Puedes también añadir y combinar elaboraciones que no se encuentran en marisquerías tradicionales, como un carpaccio de atún toro con aguacate, pistacho y rábano picante; nigiris en los que el arroz es una mera excusa que acompaña un producto de primera; un cebiche de pez limón y leche de tigre con calabaza; una tostada de carabinero al ajillo picante o un rodaballo salvaje frito.

to accompany a first-class product; a lemon fish and tiger's milk cebiche with pumpkin; a toast of shrimp with spicy garlic or a fried wild turbot.

In addition, the experience allows you to finish with homemade desserts such as their apple and salted caramel tart, their chocolate mi-cuit with vanilla and cocoa honey, or their most legendary dessert, impossible to pull off the menu by popular demand: their French toast with almond and nougat ice cream.

For the past year, they have also been offering the possibility of giving the experience as a gift with their RiasKru gift card, which comes in the form of a golden oyster with a message inside.

Haute cuisine's creative universe: Teatro & Backstage

Man does not live by seafood alone. That is why the more creative side of the Iglesias brothers has its playground at Teatro. There, they offer a range of modern haute cuisine tapas in finger food format that aim to surprise, delight and conquer the most demanding palates.

At Teatro, creativity sets the pace. From the kitchen, open and located in the central area of the restaurant, and the dining room respectively, chef Oliver Peña (Enigma, 41º Experience, Hacienda Benazuza) and Joan Romans (Tickets, Ultramarinos Marín) form a luxury tandem with the clear objective of making diners enjoy themselves.

Their offerings, primarily based on small, haute cuisine snacks, encourage you to roll up your sleeves, relax and let yourself go, eat almost everything with your hands and lick your fingers when no one is looking. Some of their best bites, which have become Teatro's greatest hits, are the Quelites taco Km0, the nori tartlet, the Catalan cannolo and the beef LyO flute. A must-try if you go to Teatro.

There are also options for a product festival, as it could not be otherwise in the Iglesias family's universe. Highlights include the grilled king prawn and the Black Angus lobster with coconut buns. And, of course, desserts to remember and repeat, such as the salted caramel and peanut alfajor, the citrus tartlet or the mango millefeuille.

Teatro does not have a tasting menu, but those willing to let themselves be seduced can choose the so-called "Surprise Show", a tailor-made proposal in line with preferences, hunger, budget and curiosity. With no corsets, pretentiousness, and a desire to enjoy and indulge yourself, this is how Teatro is best enjoyed.

The bar also allows you to extend your evening after dinner Backstage in its semi-clandestine cocktail

La experiencia te permite además acabar con postres caseros como su tarta de manzana y caramelo salado, su mi-cuit de chocolate con vainilla y miel de cacao, o su postre más mítico e imposible de retirar de la carta por petición popular: su torrija con helado de almendra y turrón.

Desde hace un año cuentan, además, con la posibilidad de regalar la experiencia con su tarjeta regalo RiasKru, que se entrega en forma de ostra dorada con mensaje en su interior.

El universo creativo de alta cocina: Teatro & Backstage

No solo de marisco vive el hombre. Por eso, el lado más creativo de los hermanos Iglesias tiene su patio de recreo en Teatro. Allí ofrecen una propuesta de tapas modernas de alta cocina en formato *fingerfood* que tratan de sorprender, deleitar y conquistar a los paladares más exigentes.

En Teatro la creatividad es la que marca los ritmos. Desde la cocina, abierta y situada en la zona central del restaurante para no perder detalle, el chef Oliver Peña (Enigma, 41º Experience, Hacienda Benazuza) y desde la sala Joan Romans (Tickets, Ultramarinos Marín) forman un tándem de lujo con el claro objetivo de hacer disfrutar al comensal.

Con su oferta, en su mayoría a base de pequeños snacks de alta cocina, incitan a remangarse, relajarse y dejarse llevar para comérselo casi todo con las manos y –cuando nadie mira– chuparse los dedos. Algunos de sus mejores bocados, que se han convertido en los grandes éxitos de Teatro, son el taco de Quelites Km0, la tartaleta de nori, el cannolo catalano y el LyO flautín de ternera. Obligatorio probarlos si vas a Teatro.

Hay también opciones de festival de producto, como no podía ser de otra forma en el universo de la familia Iglesias. Destacamos el carabinero a la brasa y el Bogavante Black Angus con *buns* de coco. Y como no, postres para recordar y repetir, como el alfajor helado de caramelo salado y cacahuete, la tartaleta de cítricos o el milhojas de mango.

En Teatro no tienen menú degustación, pero para los que van dispuestos a dejarse seducir, les elaboran la llamada «Selección Sorpresa», una propuesta a medida y en consonancia a preferencias, hambre, presupuesto y curiosidad. Sin corsés, sin altiveces, con ganas de disfrutar y dejarse hacer, así es como mejor se disfruta Teatro.

El local permite, además, alargar la velada tras la cena en su coctelería semiclandestina, situada en la parte de atrás del telón, su Backstage. Allí disponen de una carta de creaciones propias que invitan a saltarse

RIASKRU

RIASKRU

RIASKRU

CASA DE TAPAS CAÑOTA

bar, located at the back of the curtain. There, they have a menu of their creations that invites you to skip the script they use as a menu, and where, of course, they also include the great classics of the cocktail bar for the more traditional ones.

The menu that never fails: Casa de Tapas Cañota

One of the things that defines the Iglesias brothers is that they dare to try their hand at everything. Proof of this is their Casa de Tapas Cañota, a cosy, family-run, country-style restaurant of traditional cuisine with a modern twist in tapas and dishes.

With Aitor Gómez and Toni Vázquez as the heart and soul of the dining room, the restaurant offers a wide range of Galician specialities: octopus, *lacón con cachelos* and *patatas bravas*, unique not only for being Galician, but also for being ember-baked, and which are the hallmark of the house and a guaranteed success.

They have traditional tapas options, such as cod omelette or croquettes, but they also offer more elaborate options for sharing, which they call Tapas Finish. Among them are their veal cheeks, steamed Beijing pork bao or monkfish stew with prawns and mussels.

Going to Cañota is like taking a sure shot because the offer never fails.

The value of experience

With such a background, it is not surprising that large companies, entrepreneurs and organisations such as the Football Club Barcelona, the Eurostars, Hotusa or Ritz Carlton hotel chains, and internationally renowned venues such as Cova Santa or Amnesia in Ibiza have turned to the Iglesias for advice on their gastronomic concepts.

The Iglesias family have designed dozens of successful restaurants, concepts and offers in Spain and abroad. Now, from the RiasKru group, with renewed energy, new learning and a lot of care, they continue to do so.

It could be said that the three brothers highlight the somewhat forgotten figure of the hotelier and remind us all that the soul of a restaurant is not only its chef or head waiter but the family that, in the broadest sense of the word, makes it possible for the shutters to be raised every day.

el guión que usan como carta y donde, por supuesto, también se incluyen los grandes clásicos de la coctelería para los más tradicionales.

El menú que nunca falla: Casa de Tapas Cañota

Una de las cosas que define a los hermanos Iglesias es que se atreven con todos los registros. Así lo demuestran con su Casa de Tapas Cañota, un restaurante acogedor, de familia, campechano, de cocina tradicional con guiños modernos en formato de tapas y platillos.

De la mano de Aitor Gómez y de Toni Vázquez como alma de la sala, allí se maneja una oferta en la que destaca el gancho de las especialidades gallegas: el pulpo, el lacón con cachelos y las patatas bravas, únicas no solo por ser gallegas, sino por cocinarse *al caliu* (al rescoldo), y que son seña de identidad de la casa y éxito asegurado.

Tienen opciones de tapas de toda la vida, como su tortilla de bacalao o sus croquetas, pero también ofrecen opciones más elaboradas para compartir y que ellos denominan Tapa Finish. Entre ellas, su carrillada melosa de ternera, su *bao* al vapor de cerdo de pekín o su *suquet* de rape con langostinos y mejillones.

Ir al Cañota es algo así como asegurarse el tiro, porque allí la oferta nunca falla.

El valor de la experiencia

Con este bagaje a sus espaldas, no es de extrañar que grandes empresas, empresarios y entidades tales como el Fútbol Club Barcelona, las cadenas hoteleras Eurostars, Hotusa o Ritz Carlton, y locales con reputación internacional como Cova Santa o Amnesia en Ibiza, hayan acudido a los Iglesias buscando asesoramiento para sus conceptos gastronómicos.

Los Iglesias han diseñado decenas de locales, de conceptos y de ofertas de éxito no solo en España, sino también fuera de sus fronteras. Ahora, desde el grupo RiasKru, con energías renovadas, nuevos aprendizajes incorporados y mucho mimo, continúan haciéndolo.

Podría decirse que los tres hermanos ponen en valor la figura un poco olvidada del hostelero, y nos recuerdan a todos que el alma de un restaurante no la conforma solo su chef o jefe de sala, sino la familia que, en el más amplio sentido de la palabra, propicia que se levante la persiana a diario.

Teatro kitchen & bar. Av. del Paral·lel, 164. L'Eixample, 08015 Barcelona. T +34 936 836 998. www.teatrokitchenbar.com.
RiasKru. Carrer de Lleida, 7, Sants-Montjuïc, 08004 Barcelona. T +34 93 424 81 52. www.riaskru.com.
Casa de Tapas Cañota. Carrer de Lleida, 7, Sants-Montjuïc, 08004 Barcelona. T +34 93 325 91 71. www.casadetapas.com.

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

Arcano

The best-kept secret / El secreto mejor guardado
Chef **Nicolás Limarino**

Arcano is the restaurant you want to book for yourself and a special moment because it has the magic of secrets: tiny treasures within reach of very few. But that's not what we're here for. Here, we want you to discover and share this hidden gem in a unique enclave with centuries of history in the heart of the Born. Reaching its wooden gate means starting a journey back in time to medieval Barcelona, with its cobbled streets protected by the imposing Cathedral of the Sea.

The restaurant occupies restored 17th-century stables with vaulted ceilings and exposed stone arches to create a sober and elegant atmosphere, just like its cuisine. Stone walls contrast with the modern and functional furniture. Fusion is in the dining room and kitchen because Arcano combines Mediterranean cuisine with premium meats imported from Argentina and cooked on the grill. The Angus sirloin steak, the *entraña*, the steak tartar, or the Iberian pork feather with peanut butter and smoked sweet potato are a must. They also have grilled fish, vegetarian dishes and traditional dishes such as cod with Catalan-style spinach. The wine cellar is on display, and many of the wines are from small producers because each wine has its history. Their homemade desserts include a re-versioned *mel i mató* (milk curd with honey) or a refreshing finish with a citrus texture. It is the ideal restaurant to escape from the hustle and bustle, stop time and enjoy the Arcano experience with all five senses. Now it's your turn to share this secret.

Arcano es el restaurante que te quieres reservar para ti y para un momento especial porque tiene la magia de los secretos: pequeños tesoros al alcance de muy pocos. Pero aquí no estamos para eso. Aquí queremos que podáis descubrir y compartir esta joya escondida en un enclave único y con siglos de historia en el corazón del Born. Llegar a su portón de madera implica iniciar un viaje en el tiempo a la Barcelona medieval con sus calles adoquinadas protegidas por la imponente Catedral del Mar.

El restaurante ocupa unas antiguas caballerizas restauradas del siglo XVII con techos abovedados y arcos de piedra vista para crear un ambiente sobrio y elegante como su cocina. Paredes de piedra que contrastan con el mobiliario moderno y funcional. Fusión en la sala y también en los fogones porque en Arcano aúnan la cocina mediterránea con las carnes premium importadas desde Argentina y hechas a la brasa. Imprescindible el solomillo Angus, la entraña, el *steak tartar*, o la pluma ibérica con crema de cacahuetes y boniato ahumado. Disponen también de pescados a la brasa, propuestas vegetarianas y platos tradicionales como el bacalao con espinacas a la catalana. La bodega está a la vista y muchas de sus referencias son de pequeños productores porque, como no podía ser de otra forma, cada vino también tiene su historia. Sus postres caseros incluyen una reversionada *mel i mató* o un final refrescante como textura de cítricos. Es el restaurante ideal para evadirse del bullicio, parar el tiempo y disfrutar con los cinco sentidos de la experiencia Arcano. Ahora te toca a ti compartir este secreto.

Carrer dels Mercaders, 10. 08003 Barcelona. T +34 93 295 64 67. wwwarcanobarcelona.com. Mon and Tue from 18.30h to 23h. Wed to Sun from 13h to 17.30h and from 18.30h to 23h.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Can Carbonell

Specialists in barbecue and *calçots* / Especialistas en brasa y *calçots*
Gestores **Boris Cobo y Joan Espino**

Less than 30 minutes from Barcelona, there's a place where you can travel back in time. Just outside Sant Just Desvern, a narrow road winding through the Collserola valley leads you to a setting of nature and harmony. There, hidden from the view of the city, Can Carbonell farmhouse reigns supreme, standing since 1823 and operating as a restaurant since 1984. The farmhouse was once dedicated to agriculture and livestock farming, and thanks to the respect for the tradition of its current managers, Boris Cobo and Joan Espino, it has lost none of its charm or its most authentic corners. True to its history, Can Carbonell works with seasonal and local products. They specialise in barbecue and *calçots*, grown exclusively for them near Montmeló. Their over 40 years of experience offering *calçotades* certifies them as sector veterans.

With a clear customer-oriented strategy, they have incorporated a menu of suggestions that varies depending on the market and more sophisticated and unique dishes. Under the guidance of chef Boris Cobo, they have developed a menu of traditional Catalan cuisine. In addition, they have incorporated spoon dishes such as tripe or fabada, as well as grilled fish, with special mention to their turbot. At Can Carbonell, they are committed to quality over quantity, limiting their daily bookings despite having a large dining room capacity and an exclusive and recently renovated terrace. Don't hesitate to let yourself be surprised by this exceptional place at any time of the year.

A menos de 30 minutos de Barcelona hay un lugar donde se puede viajar en el tiempo. A la salida de Sant Just Desvern, una estrecha carretera que serpentea la Vall de Collserola te conduce a un entorno de naturaleza y harmonía. Es allí donde, escondida de la vista de la ciudad, reina la masía de Can Carbonell, en pie desde 1823 y funcionando como restaurante desde 1984. La masía se dedicaba antaño a la agricultura y a la ganadería, y gracias al respeto por la tradición de sus gestores actuales, Boris Cobo y Joan Espino, no ha perdido un ápice de su encanto ni de sus rincones más auténticos. Fieles a su historia, en Can Carbonell trabajan con productos de temporada y de proximidad. Especialistas en brasa y *calçots*, que reciben de un cultivo exclusivo para ellos de las inmediaciones de Montmeló. Sus más de 40 años de experiencia ofreciendo *calçotades* les certifican como veteranos del sector.

Con una clara estrategia de orientación al cliente, incorporan una carta de recomendaciones que varía en función del mercado, y de platos más sofisticados y especiales. De la mano del chef Boris Cobo, han evolucionado una carta de cocina tradicional catalana. Además, han incorporado platos de cuchara como los callos o la fabada, y también los pescados a la brasa, con especial mención a su rodaballo. En Can Carbonell apuestan por la calidad por encima de la cantidad limitando sus reservas diarias, a pesar de disponer de gran capacidad en sus salones y su exclusiva y recién renovada terraza. No dudéis en dejaros sorprender por este excepcional establecimiento en cualquier época del año.

Carretera de la Muntanya, s/n. 08960 Sant Just Desvern, Barcelona. T +34 93 372 73 81. www.cancarbonell.com. Wed and Thu from 10h to 16h. Fri from 10h to 22h. Sat from 9h to 22h. Sun from 9h to 16h.

Alaska Seafood

Always wild, leader in sustainable fisheries / Siempre salvaje, líder en pesca sostenible

Alaska is characterized by its fishing industry. It has abundant reserves of a wide variety of fish species and is home to some of the purest water marine and river habitats.

State and federal institutions work to effectively manage the fishing industry to make it productive and sustainable, clean and healthy.

Alaska is the only state in the United States whose constitution explicitly states that all seafood shall be used, developed and maintained based on the principle of sustainable yield. The fisheries are rigorously controlled by NMFS scientists and law enforcement agencies.

Thanks to the abundance of fish and shellfish in the waters of Alaska, the fishing activity is carried out throughout the year, giving life to its economy, since each species has a defined fishing season. The quality of the fish is better because the quantities that are caught are more uniform and this allows a better handling on board and a fast processing; This also reduces the amount of waste.

The commercial boats make short trips daily, and the fish that is delivered to be processed is very fresh, guaranteeing the highest quality. Thanks to certified traceability systems, it is also possible to follow the movement of this product -through the specified stages of production, processing and distribution- from its arrival in port to its delivery to our kitchens.

Alaska se caracteriza por su actividad pesquera. Cuenta con abundantes reservas de gran variedad de especies de peces y alberga hábitats marinos y fluviales de aguas purísimas.

Las instituciones estatales y federales se ocupan de gestionar con eficacia la industria pesquera para que sea productiva y sostenible, limpia y saludable.

Alaska es el único estado de Estados Unidos cuya constitución establece explícitamente que todos los productos del mar se utilizarán, desarrollarán y mantendrán en función del principio del rendimiento sostenible. Las pesquerías están rigurosamente controladas por científicos del NMFS y por entidades encargadas de velar por el cumplimiento de la ley.

Gracias a la abundancia de pescado y marisco en las aguas de Alaska, la actividad pesquera se realiza durante todo el año, lo que da vida a su economía y potencial en cuanto a las capturas, ya que cada especie tiene una temporada definida de pesca. La calidad del pescado es mejor porque las cantidades que se pescan son más uniformes y ello permite una mejor manipulación a bordo y un procesado rápido; también se logra así reducir la cantidad de residuos.

Las embarcaciones hacen viajes cortos y el pescado que se entrega a procesar está muy fresco, garantizando su altísima calidad. Los sistemas de trazabilidad certificados permiten seguir el movimiento de este producto desde su llegada al puerto hasta su entrega en nuestras mesas.

www.alaskaseafood.es

SINTONIA

Sintonia

Dive into Barcelona's best-kept secret / Sumérgete en el secreto mejor guardado de Barcelona
Chef **Pablo Tomás**

Plunge into an enchanted passageway in the Eixample, where warm lights guide you to Barcelona's best-kept secret: the Sintonia restaurant, led by acclaimed chef Pablo Tomás (elBulli, Arzak, Drolma). This intimate corner, recently highlighted as the best in the world by the British press, invites you to explore renewed tradition with a proposal focused on top-quality products.

Sintonia's cuisine is a tribute to renewed tradition. Tomás fuses innovative techniques with respect for the product. Long cooking times, up to 20 hours, create unique flavours, from vegetables to truffles, emphasising seasonality. In the dining room, Julià Duque leads an exceptional service. Duque says it is a "living space" where every detail counts. From the serving of the rice to the de-boning of the fish, every gesture reflects excellence. With over 16,000 steak tartars served in almost five years, Sintonia has set records. Its signature dish, featuring an iconic cow's head, challenges diners with the question: What number are you?

Sintonia is not just a restaurant but a temple of taste and elegance. With marble tables, velvet chairs and a serene terrace in the heart of the Eixample district, it invites you to experience unique moments. Whether it's a business lunch, a family anniversary or a romantic date, Sintonia offers a space where time stands still and experiences last. Sitting at the high bar table or the coveted number 30 is a privilege in this culinary oasis.

Sumérgete en un pasaje encantado del Eixample, donde luces cálidas guían hacia el secreto mejor guardado de Barcelona: el restaurante Sintonia, liderado por el aclamado chef Pablo Tomás (elBulli, Arzak, Drolma). Este rincón íntimo, destacado recientemente como el mejor del mundo por la prensa británica, invita a explorar la tradición renovada con una propuesta centrada en productos de primera calidad.

La cocina de Sintonia es un homenaje a la tradición renovada. Tomás fusiona técnicas innovadoras con respeto por el producto. Las largas cocciones, de hasta 20 horas, crean sabores únicos, desde legumbres hasta trufas, destacando la temporalidad. En la sala, Julià Duque lidera un servicio excepcional. Según Duque, es un «espacio vivo» donde cada detalle cuenta. Desde el servir el arroz al desespinar el pescado, cada gesto refleja la excelencia. Con más de 16,000 *steaks tartars* servidos en casi 5 años, Sintonia ha marcado récords. Su plato emblemático, con una icónica cabeza de vaca, desafía a los comensales con la pregunta: ¿Y tú qué número eres?

Sintonia no es solo un restaurante, es un templo del gusto y la elegancia. Con mesas de mármol, sillas de terciopelo y una terraza serena en pleno Eixample, invita a vivir momentos especiales. Ya sea un almuerzo de negocios, un aniversario familiar o una cita romántica, Sintonia ofrece un espacio donde el tiempo se detiene y las experiencias perduran. Sentarse en la mesa alta del bar o en la codiciada número 30 es un privilegio en este oasis culinario.

Carrer Rosselló, 249. 08000 Barcelona. T + 34 934 158 894. www.restaurantesintonia.com. Mon to Sun from 13.30h to 15.30h and from 20h to 22.30h.

El Magnífic by Pol Mainat

By Magda Minguet, Photography Claudio Valdés

elmagnífic
ESPAI GASTRONÒMIC
La carta de vinos

There are places where you remember not only what you ate but also what you felt. El Magnífic is one of them. I went to Empuriabrava to discover Pol Mainat's restaurant, and I had so much fun that I couldn't wait to do it again and write about the experience. It's worth a trip to the Empordà to eat this well because this restaurant is designed for those who enjoy quality, discover flavours, and slow down the tempo.

The owner, Pol Mainat, welcomed us as one welcomes friends —first, some olives and anchovies from the Cantabrian Sea. Now I will cut you some ham; you can't leave without trying the fricandeau. He made the evening memorable because he created a unique and exclusive gastronomic concept in which the product stands out above anything else. The menu is constantly changing, and they don't even bother publishing it on their website because we have come here to play, and they want to surprise us without spoilers.

Add to that the fact that Pol is a genius in entertainment. He managed to recruit the best professionals to create programmes that are already part of the history of television: Operación Triunfo and Crónicas Marcianas. He knows how to seduce the audience and create experiences that bring the whole family together: first, he did it with television, and now he does it with cooking.

Mainat has an obvious recipe in the restaurant and life: the best team, premium products, and people enjoying themselves. If this were television, El Magnífic would go straight to prime time because of quality, novelty, and a desire to discover talent. Can you imagine being able to create a restaurant with your favourite dishes? Well, Mainat has done it. He has selected the best ingredients, combined them with his recipes, and looked for new chefs to give opportunity and visibility to. He will never serve anything at El Magnífic that doesn't convince him or meet his requirements. And we warn you, foodies, he has very high standards. The show must go on.

Like Warhol at The Factory, Mainat knows you must select the right team. With his chef, Aniol Pararols, they hit it off at the drop of a hat. He tells us that "it was clear to me that I wanted a young, Catalan chef to recover the dishes of our traditional recipes. There was a lot of synergy. After the first meeting, we started working and designing the menu. The base is Catalan cuisine, but we are gradually raising the level of technique, and we finish off many dishes at the table".

Aniol Pararols has much experience and has even worked at the Celler de Can Roca. After hours of training and calling, it is his turn to take the reins

Hay lugares en los que no solo recuerdas lo que comiste, recuerdas también lo que sentiste. El Magnífic es uno de ellos. Me desplacé hasta Empuriabrava para descubrir el restaurante de Pol Mainat y me divertí tanto que me moría de ganas de repetir y de escribir sobre la experiencia. Vale la pena escaparse al Empordà para comer así de bien, pues éste es un restaurante pensado para disfrutones que buscan calidad, descubrir sabores y pausar los tempos.

Su propietario, Pol Mainat, nos recibió como se recibe a los amigos. Primero unas aceitunas, anchoas del Cantábrico, ahora os voy a cortar un poquito de jamón, no os podéis ir sin probar el fricandó. Consiguió que la velada fuera memorable porque ha creado un concepto gastronómico único y exclusivo en el que el producto destaca sobre cualquier otra cosa. Una carta que va variando y que ni siquiera publican en su página web porque aquí hemos venido a jugar y buscan sorprendernos sin *spoilers*.

A eso hay que sumarle que Pol es un genio del entretenimiento. Él consiguió reclutar a los mejores profesionales para crear programas que ya forman parte de la historia de la televisión: Operación Triunfo, Crónicas Marcianas. Sabe cómo seducir a la audiencia y cómo crear experiencias que unan a toda la familia: primero lo hizo con la televisión y ahora lo hace con la cocina.

Por eso Mainat tiene muy clara la receta en el restaurante y en la vida: el mejor equipo, producto premium y que la gente se divierta. Si esto fuera televisión, El Magnífic se iría directo al *prime time* porque hay calidad, hay novedad y hay ganas de descubrir talento. ¿Os imagináis poder crear un restaurante con vuestros platos favoritos? Pues Mainat lo ha hecho. Ha seleccionado los mejores ingredientes, lo ha unido a las recetas de su casa y ha buscado a nuevos chefs a los que dar oportunidad y visibilidad. Nunca servirá en El Magnífic nada que no le convenza o que no cumpla con sus requisitos. Y ya os advertimos, *foodies*, que tiene el listón muy alto. *Show must go on*.

Como Warhol en The Factory, Mainat sabe que hay que seleccionar bien al equipo. Con su chef, Aniol Pararols, conectaron al minuto. Nos cuenta que «tenía claro que quería un chef joven y catalán para recuperar los platos de nuestro recetario tradicional. Hubo mucha sinergia. Después de la primera reunión, nos pusimos a trabajar y a diseñar la carta. La base es cocina catalana, pero poco a poco vamos subiendo el nivel de técnica y rematamos muchos platos en la mesa».

Aniol Pararols tiene mucha escuela e incluso ha pasado por el Celler de Can Roca. Horas de formación,

at the helm of El Magnífic. The young chef explains, "With Pol, we got off to a good start right from the beginning. Nobody has trusted me as much as he has. We started hand in hand, and now that we have more time to create, we are bubbling with ideas and thinking up new dishes that connect with the public". Among the outstanding dishes are Pol and Aniol's fried eggs, topped with caviar, the truffled Iberian *biquini* (ham and cheese toastie), the rice dishes and the prawn ceviche.

Pararols also points out that "at El Magnífic we live in a family atmosphere, like in the restaurants of yesteryear, where grandparents, parents and children did everything because they all felt it was theirs. This situation means we are all involved and a very versatile team".

The head chef is Yuri Semenyuk, a rice and meat specialist who has already worked with Chef Pararols. Yuri explains that he is now incorporating techniques because "we have the total freedom that Pol gives us to do new things, and he brings us the best product. It is very gratifying to be able to work with clients who know how to eat and who know what they want. They really appreciate the work that goes into it, are grateful for it, and come back".

vocación y ahora le llega el turno de coger las riendas al frente de El Magnífic. El joven chef explica que «con Pol empezamos ya bien desde el inicio. Nadie ha confiado en mí como lo ha hecho él. Empezamos mano a mano y ahora que tenemos más tiempo para crear, nos bullen las ideas y le damos vueltas a platos nuevos y que conecten con el público». Entre las elaboraciones destacadas están los huevos fritos de Pol y Aniol, rematados con caviar, el biquini de ibérico trufado, los arroces y el ceviche de gambas.

Pararols también destaca que «en El Magnífic vivimos un ambiente de familia, como en los restaurantes de antes, donde abuelos, padres e hijos hacían de todo porque todos lo sentían suyo. Esta situación hace que todos estemos implicados y que seamos un equipo muy polivalente».

El jefe de cocina es Yuri Semenyuk, un especialista en arroces y carnes que ya había trabajado con el chef Pararols. Yuri explica que ahora va incorporando técnicas gracias a que «tenemos la total libertad que Pol nos da para hacer cosas nuevas y nos trae el mejor producto. Es muy agradecido poder trabajar con clientes que saben comer y que saben lo que quieren. Valoran mucho el trabajo que hay detrás, lo agradecen y repiten».

Mainat has entrusted the sommelier and head waitress, Sandra Aulinas, for the wines. She also radically changed her life and moved from the nautical sector to the world of wine. She is a curious and sensitive woman who looks for the roots and the human side behind each label. Under the guidance of Pitu Roca, she entered the sector and gained experience in a place of reference such as Vila Viniteca. "I met Pol Mainat because he is a bar customer; he is very discerning, and we always talked about wine and gastronomy. When he asked me to join his project, I said no at first. Then I reconsidered because I needed to work in the dining room as a sommelier. It was a great opportunity. Here, I communicate with a well-understood informality in which I can tell stories. I often look at the dishes to be inspired by the wines and generate illusions in the customers. Connecting with the emotional component is precious".

Sandra Aulinas values this relationship with the customer the most because she always tries to empathise and discover "the style of wine that best suits them. I ask them and immediately make an X-ray to get it right. If the customer repeats, I try to change the course so that they discover new things and take risks. At Magnífic, we have a large bar with a kitchen in full view, and here, there has to be a show! Bars unite; it's like a brotherhood where people have a good time. A place to share bottles and interact with the kitchen". The sommelier is clear: "I'm not afraid of opening bottles; Pol gives free rein to creative freedom". Mainat adds that "before Sandra arrived, I had a few wines as my favourite, and now I've discovered new things and I'm flipping out!"

Pol Mainat is enjoying this new stage, and it shows. His head is clear, and his voice calm. He has been away from television for two years. Confinement, a problematic injury that almost left him wheelchair-bound and the loss of his mother. He opted to switch off and restart during difficult moments like any machine. "The air of the Empordà saved me. I needed a radical change of life, and now I have created a space where I would like to eat with oysters number 3, caviar, champagnes. Here, I can have it!" He adds that his job is "to empower talent. We have assembled the best teams in television, and now I want to do the same in gastronomy".

"Our idea is to recover the roots of traditional cuisine. We are big fans of two women. On the one hand, Carme Ruscalleda (her book is our Vademecum, a point of reference), and on the other hand, the annotations of my mother, Rosa Maria Sardà. Our

Para los vinos, Mainat ha confiado en la sommelier y jefa de sala Sandra Aulinas. Ella también dio un giro radical a su vida y del sector náutico se trasladó al mundo vinícola. Es una mujer curiosa y sensible que busca las raíces y la parte humana que hay detrás de cada etiqueta. De la mano de Pitu Roca, se adentró en el sector y consiguió la experiencia en un lugar de referencia como es Vila Viniteca. «Conocí a Pol Mainat porque es un cliente de barra, tiene mucho criterio y siempre hablábamos de vinos y gastronomía. Cuando me propuso incorporarme a su proyecto, de entrada le dije que no. Luego recapacité porque como sommelier me faltaba trabajar la sala. Era mi gran oportunidad. Aquí comunico con una informalidad bien entendida en la que puedo explicar historias. Miro mucho los platos para poder inspirarme con los vinos y género ilusiones en los clientes. Connectar con el componente emocional es precioso.»

Ese trato con el cliente es lo que Sandra Aulinas más valora porque siempre intenta empatizar y descubrir «el estilo de vino que más les encaja. Les pregunto y al momento hago una radiografía para acertar. Si el cliente repite, intento cambiarle el rumbo para que descubra cosas nuevas y se arriesgue. En el Magnífic tenemos la gran barra con cocina a la vista y ¡aquí tiene que haber *show*! Las barras unen, es como una hermandad donde la gente lo pasa bien. Un lugar para compartir botellas y interaccionar con la cocina». La sommelier lo tiene claro: «No me asusta abrir botellas, Pol da vía libre a la libertad creativa.» Mainat añade que «antes de que llegara Sandra tenía unos vinos de cabecera y ahora he conocido cosas nuevas y ¡flipo!»

Pol Mainat está disfrutando de esta nueva etapa y se le nota. Cabeza clara y voz calmada. Lleva dos años alejado de la televisión; el confinamiento, una difícil lesión que casi le deja postrado en silla de ruedas y la pérdida de su madre. Momentos personalmente difíciles y como cualquier máquina optó por apagar y reiniciar. «El aire del Empordà me salvó. Necesitaba un cambio de vida radical y ahora he creado un espacio donde a mí me gustaría comer con ostras del número 3, caviar, *champagnes*. ¡Aquí lo puedo tener!» Añade que su trabajo es «potenciar el talento. Hemos montado los mejores equipos de televisión y ahora quiero hacer lo mismo en gastronomía».

«Nuestra idea es recuperar las raíces de la cocina tradicional. Somos muy fans de dos mujeres: por un lado, Carme Ruscalleda (su libro es nuestro Vademecum, un referente), por otro, las anotaciones de mi madre, Rosa Maria Sardà. Nuestra base es la cocina catalana con toques de autor y sobre todo mucho respeto.»

base is Catalan cuisine with signature touches and, above all, a lot of respect".

Pol mentions his mother, and his tone of voice changes. His gaze changes, too. Suddenly, I feel the connection that all of us who have lost a mother have. No matter how much you hear about it, which you don't hear much about until it happens to you, you can't even imagine what it means. "Her spaghetti was unique, and she made it with two tricks that I won't explain to you", she tells me bluntly. "Gastronomy is the best way to communicate. In my house, we have always gathered around the kitchen; in the kitchen, we have talked, laughed, cried, and even had sofas! My aunt Angeleta even put a bed in the kitchen to take a nap.

All my life, I have had it in my head to set up a restaurant, although I know that it is a wild, volatile world with very wounded people. In television, the staff might have been there for 20 years, but in the gastronomic sector, it is more complicated. That's why I'm clear about what I want to do, and I need a strong, united team. My mother would be proud to see what I have achieved."

I leave El Magnífic wanting more. To continue talking about gastronomy and try the new pasta and cheese proposals they want to incorporate next season. Pol Mainat intends to push his limits and wants us to push ours. "A customer left excited and grateful for how well she had eaten". Is that why the restaurant's name is the way it is? "Of course," he adds, "you can't go wrong with this name. I wanted a name that would be the expression to sum up the visit –magnificent!"

Of all the experiences in this small restaurant in the Empordà, I'd like to highlight the atmosphere. The vibe is like that of the artists at the Cafè dels Quatre Gats or Studio 54, where emerging creators met to exchange ideas. A sober space reminiscent of a French bistro that includes a small grocery store and a gourmet space where you can take home the products you like best from the restaurant.

At El Magnífic, I've found minds bubbling with energy, groundbreaking ideas, creative chefs and a lot of commitment. Aniol, Yuri and Sandra have a blank canvas to give free rein to their creativity. Pol Mainat inspires them and supports them in making their dreams come true. He has already made his come true.

Pol cita a su madre y su tono de voz cambia. Su mirada también. De repente, siento la conexión que tenemos todos los que hemos perdido a la madre. Por mucho que te lo cuenten, que se cuenta poco, hasta que no te pasa ni te imaginas lo que supone. «Sus espaguetis eran únicos y los hacía con dos trucos que no te pienso explicar», me suelta sin tapujos. «La gastronomía es la mejor manera de comunicarse. En mi casa siempre nos hemos reunido alrededor de la cocina, en la cocina hemos hablado, reído, llorado ¡hasta teníamos sofás! Mi tía Angeleta incluso se puso una cama en la cocina para hacer la siesta.

Toda mi vida he tenido en la cabeza montar un restaurante, aunque sé que es un mundo salvaje, muy volátil y con gente muy herida. En televisión, el personal puede tener 20 años de antigüedad, pero en el sector gastronómico cuesta más. Por eso tengo claro lo que quiero hacer y necesito un equipo unido potente. Mi madre estaría orgullosa de ver lo que he conseguido.»

Salgo de El Magnífic con ganas de más. De seguir hablando de gastronomía, de probar las nuevas propuestas de pasta y queso que quieren incorporar la próxima temporada. Pol Mainat quiere superar sus límites y también que superemos los nuestros. «Una clienta se fue emocionada y agradecida de lo bien que había comido.» ¿Por eso el restaurante se llama así? «Claro», añade, «no puedes hacerlo mal con este nombre. Quería un nombre que fuera la expresión con la que resumir la visita ¡magnífico!»

De todo lo vivido en este pequeño restaurante del Empordà, me quedo con el ambiente. Se respiran unas *vibes* como las de los artistas del Cafè dels Quatre Gats o Studio 54, donde los creadores emergentes se reunían para intercambiar ideas. Un espacio sobrio, que recuerda a un bistró francés y que incluye un pequeño colmado, un espacio gourmet para que nos llevemos a casa los productos que más nos han gustado del restaurante.

En El Magnífic me he encontrado mentes que bullen, energía, ideas rupturistas, chefs creativos y mucho compromiso. Aniol, Yuri y Sandra disponen de un lienzo en blanco para dar rienda suelta a su creatividad. Pol Mainat les inspira y les arropa para que hagan realidad sus sueños. Él ya ha hecho realidad el suyo.

El Magnífic. Carrer de Sant Morí, 36. 17487 Empuriabrava, Girona. T +34 972 07 13 95. www.elmagnific.com.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Alapar | Premio a la calidad gastronómica

Barcelona Restauració 2023 Awards / Ajuntament de Barcelona — Premis Barcelona Restauració 2023
Directora de sala **Vicky Maccarone,** Jefe de cocina **Jaume Marambio**

"The soul of Alapar is family, team and friendship," explains Vicky Maccarone, head waitress at the restaurant in Sants, as she looks at her partner and head chef Jaume Marambio. The couple met 11 years ago in the town of Torrent, and since then, they have followed similar gastronomic paths. "We have grown up apace, hence the restaurant's name", they say. In 2022, they decided to embark on a partners-free culinary journey in which to deploy everything they had learned in Saüc and different premises of the elBarri Group, turning the old Pakta into a Japanese-Mediterranean tavern. "My father made everything you see made of wood", says Maccarone, who stresses the importance of caring for a team that she considers family. Although diners started out ordering à la carte, a growing number of them are deciding to fully trust them. "We are thinking of going solely for the tasting menu, which is a growing trend", Marambio points out. A menu that changes daily and that can combine seasonal recipes, such as artichoke with eel sauce, with classics such as blow-torched toro niguiri or yuzu and Caramelia chocolate mushipan. The squid sashimi and Iberian panceta *montadito* and the yellowtail fish with hoisin sauce are not to be missed either. Avant-garde and cosmopolitan dishes that explain the recent Barcelona Restauració 2023 Award for Gastronomic Quality. In the future, they want to continue exploring new sequences of flavours, ingredients and techniques, in a dialogue between diner, kitchen and dining room which, of course, must go hand in hand.

«El alma de Alapar es la familia, el equipo y la amistad», explica Vicky Maccarone, directora de sala del restaurante de Sants, mientras mira a su compañero y jefe de cocina Jaume Marambio. La pareja se conoció hace 11 años en el pueblo de Torrent y, desde entonces, han seguido caminos gastronómicos similares. «Hemos crecido a la par, de ahí el nombre del local», apuntan. En 2022, decidieron emprender un viaje culinario sin socios en el que desplegar todo lo aprendido en Saüc y en distintos locales del Grupo elBarri, reconvirtiendo el antiguo Pakta en una taberna japonesa-mediterránea. «Todo lo que ves de madera lo ha hecho mi padre», apunta Maccarone, que remarca la importancia de cuidar a un equipo al que considera familia. Aunque los comensales empezaron pidiendo a la carta, cada vez más deciden ponerse por completo en sus manos. «Estamos pensando en apostar únicamente por el menú de degustación, que es una tendencia al alza», apunta Marambio. Un menú que cambia a diario y que puede unir recetas estacionales, como la alcachofa con salsa de anguila, con clásicos como el niguiri de toro soasado o el mushipan de yuzu y chocolate Caramelia. Tampoco pueden faltar el montadito de sashimi de calamar y panceta ibérica y el pez limón con salsa hoisin, unos platos vanguardistas y cosmopolitas que explican el reciente Premio Barcelona Restauración 2023 a la Calidad Gastronómica. En el futuro, quieren seguir explorando nuevas secuencias de sabores, ingredientes y técnicas, en un diálogo entre comensal, cocina y sala que, por supuesto, deben ir a la par.

Carrer de Lleida, 5, Sants-Montjuïc, 08004 Barcelona. T + 34 93 887 20 96. Mon, Thu and Fri from 13.30h to 14.30h and from 20h to 22.30h. Sat and Sun from 13h to 14.45h and from 20h to 22h. www.alaparbcn.com

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

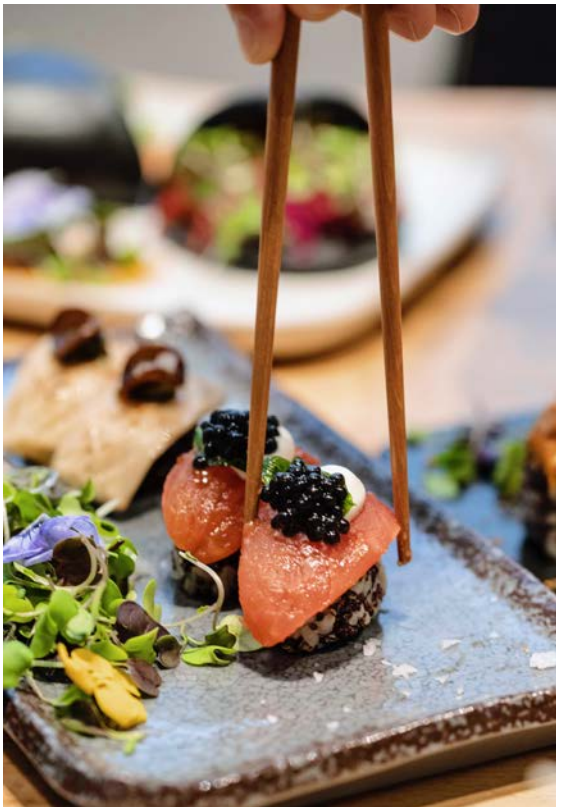
La Forquilla | Premio a la sostenibilidad

Barcelona Restauració 2023 Awards / Ajuntament de Barcelona — Premis Barcelona Restauració 2023
Propietaria y chef **Mireia Pascual,** Propietario y Jefe de sala **Daniel Suñé**

When yet nobody talked about zero food miles and sustainability as an added value to our activities, at La Forquilla restaurant, they prepared the menu by taking a good look at what the market stalls in the neighbourhood had to offer first thing in the morning to decide what to present to diners that day. Four starters and four main courses prepared from scratch from eight in the morning "with love and care" have given the neighbourhood of Verdún, in the district of Nou Barris, a reason to book a table and savour fresh products prepared with the homemade style of slow cooking of stews that Mireia grew up with at home. Oxtail, pig's trotters with prawns, original salads with vegetables from organic gardens in Tordera, and fish from Malgrat consciously caught appear on the menu on any given day of the week, served with all the familiarity of Mireia and her partner, Daniel Suñé. Their two sons also help in the restaurant where, at the end of the 80s, their grandmother –Daniel's mother– opened a café for breakfasts and snacks. The lunchtime menu makes us feel at home from Monday to Friday because of the slow-cooked dishes prepared with the day's groceries, just like grandmothers and mothers have done all their lives. Saturdays and Sundays, they close because sustainability is also written by family conciliation. But on Thursdays and Fridays, they serve dinners with dishes to share, such as the Teriyaki bacon taco that mixes flavours from Mexico and Japan. They say: "Our training has been to go out and try things".

Cuando aún no hablaba nadie de Km 0 y sostenibilidad como un valor añadido a nuestras actividades, fijarse bien a primera hora en lo que ofrecen las paradas del mercado del barrio para decidir qué presentar a los comensales ese día era ya la manera de preparar el menú en el restaurante La Forquilla. Cuatro primeros y cuatro segundos preparados desde cero desde las ocho de la mañana «con amor y mimo» han dado al barrio de Verdún, en el distrito de Nou Barris, un motivo para reservar mesa y saborear productos frescos elaborados con el *chup chup* casero de guisos con el que Mireia creció en su hogar. Rabo de buey, pies de cerdo con langostinos, originales ensaladas con hortalizas y verduras de huertos ecológicos de Tordera, y pescado de Malgrat de capturas conscientes aparecen en el menú no sé sabe qué día de la semana, servidos con toda la familiaridad de Mireia y su pareja, Daniel Suñé. Sus dos hijos ya ayudan también en este establecimiento en el que, a finales de los 80, su abuela –la madre de Daniel– abrió una granja para desayunos y meriendas. Ahora, de lunes a viernes, esos mediodías de menú hacen sentirnos como en casa, por esas elaboraciones a fuego lento preparadas con la compra del día, como abuelas y madres han hecho toda la vida. Sábado y domingo cierran, porque la sostenibilidad también la escribe la conciliación familiar. Pero jueves y viernes sirven cenas de platillos para compartir, como el taco de panceta Teriyaki que mezcla sabores de Méjico y de Japón. Ya lo dicen: «Nuestra formación ha sido salir a probar cosas.»

Carrer de la Font d'en Canyelles, 88. Nou Barris, 08042 Barcelona. T + 34 93 276 40 05. www.laforquilla9barris.wixsite.com.
Mon to Wed from 8h to 17h. Thu from 8h to 17h and 20h to 23h. Fri from 8h to 17h and 20h to 24h.



Roots & Rolls | Premio a la innovación

Barcelona Restauració Awards 2023 / Ajuntament de Barcelona — Premis Barcelona Restauració 2023
Cofundadora **Sandra de Jong**

Roots & Rolls, a restaurant with a healthy and vegan proposal that surprises and inspires us with the intensity of its flavours and the careful elaborations, is based on the fact that all the products they serve have a root. Eating healthy has never been so easy and with such an attractive proposal. Its co-founder, Sandra de Jong, knew that "vegans can't eat hummus every day. It was necessary to raise the bar, and we must find good 100% vegan proposals in restaurants, caterings and big events. We have to go for sustainability". Roots & Rolls is leading the way towards change, a step forward that earned the Innovation Award from the Barcelona Restaurant Industry. Its Asian-based menu includes crispy cauliflower popcorn with homemade aioli, marinated Karaage heura or niguiris with pear tomato and basil. Healthy dishes that give us energy and prevent us from feeling heavy. Undoubtedly, the star of the place is sushi, a dish that is difficult to make at home and a luxury to savour in a fresh and impeccably executed veggie option. The avocado "Geisha" with heura tartar is a must-try, contrasting hot and cold, soft and spicy, and a crunchy final touch. Roots & Rolls inspires us to eat better and to keep experimenting without starving or getting bored. Their menu conveys a very positive philosophy of enjoying, and enjoying a lot, eating what comes from the roots. Veggies or not, welcome to the change. Intense flavours, sustainability and health in a single bite.

Que todos los productos que sirven hayan tenido una raíz es la base de Roots & Rolls, un restaurante con una propuesta sana y vegana que nos sorprende e inspira por la intensidad de sus sabores y las cuidadas elaboraciones. Nunca comer sano había sido tan fácil y con una propuesta tan atractiva. Su cofundadora, Sandra de Jong, tenía claro que «los veganos no podemos comer hummus cada día. Era necesario subir el nivel y hay que encontrar buenas propuestas 100% veganas en restaurantes, caterings y grandes eventos. Hay que apostar por la sostenibilidad.» Roots & Rolls abre camino hacia el cambio, un paso adelante que le ha merecido el Premio a la Innovación por parte de la Restauración de Barcelona. En su carta de base asiática encontramos palomitas de coliflor crujiente con alioli casero, heura Karaage marinada o niguiris com tomate pera y albahaca. Platos sanos que nos cargan de energía y evitan la pesadez. Sin duda, la estrella del lugar es el sushi, un plato difícil de hacer en casa y que nos supone un lujo saborearlo en opción *veggie*, fresco e impecablemente ejecutado. Imprescindible probar el «Geisha» de aguacate con tartar de heura que ofrece contrastes entre caliente y frío, suavidad y picante, y un toque *crunchy* final. Roots & Rolls nos inspira a comer mejor y a seguir experimentando. Sin morir de hambre ni de aburrimiento. Su carta transmite una filosofía muy positiva entorno a disfrutar, y mucho, comiendo aquello que viene de las raíces. *Veggies* o no, bienvenidos al cambio. Sabores intensos, sostenibilidad y salud en un solo bocado.

Carrer del Consell de Cent, 401, bajos. 08009 derecha, Barcelona. T + 34 93 171 79 02. www.es.rootsandrolls.com. Mon to Sun from 18h to 24h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Quimet d'Horta | Premio integración del barrio

Barcelona Restauració Awards 2023 / Ajuntament de Barcelona — Premis Barcelona Restauració 2023
Propietario **Josep Lluís Jalmar**

The two slices of bread that hold cold meats, cheese, pork loin, vegetables, tuna, salmon or anchovies to make up a sandwich; there is a place in the Horta neighbourhood where they conquer the clientele for the flavour and the place where they are served. Three years shy of its centenary, the legendary bar Quimet d'Horta prepares 87 varieties of sandwiches, 35 kinds of omelette, and homemade spinach, ham, cod or goat's cheese with caramelised onion croquettes. Tapas are a party in this ancestral establishment known in its beginnings as "el bar del loro" (the parrot's bar) because of the greeting of a friendly grey parrot with a red tail called Juanito.

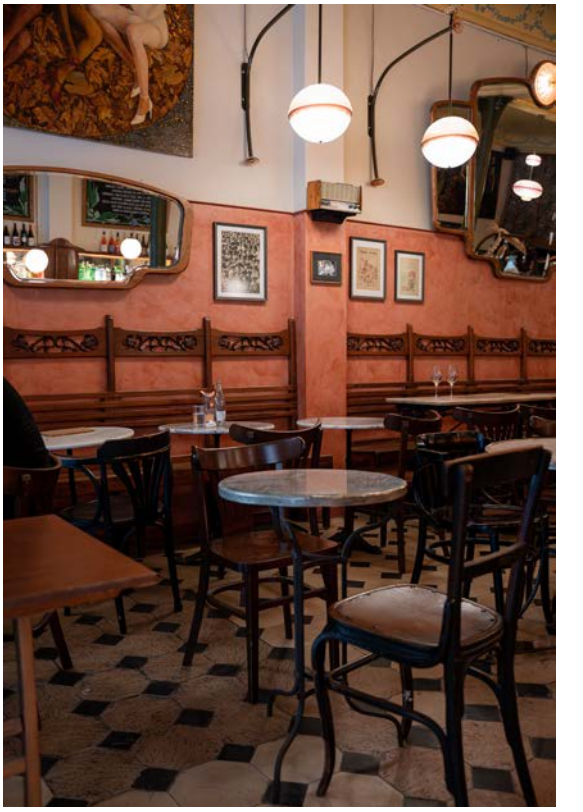
In the square of a village, now a neighbourhood, it is one of Barcelona's emblematic places, distinguished by its integration into the neighbourhood. Inside, the same spirit as always. Its current owner, Josep Lluís Jalmar, was only eight years old when he was running around the premises run by his father, Jaume, since 1955. He had taken over from Joaquim Carlús, Quimet, who, in 1927, opened this bar that has become so beloved. Nine waiters keep a family spirit going, and today, they continue to bring sausages and cured meats from Solsona, just as Josep Lluís' parents, who were from there, used to do. Four generations of Horta have already tasted tapas and sandwiches in this charming place that has managed to preserve its original floor, doors and wooden bar. Upstairs, glass cabinets display the collection that Josep Lluís has built up: 5,000 original, intact bottles of spirits.

Las dos rebanadas de pan que abrazan embutido, queso, lomo, vegetales, atún, salmón o anchoas para conformar un bocadillo; hay un lugar en el barrio de Horta donde conquistan a la clientela por el sabor y por el lugar en el que se sirven. A tres años de su centenario, el mítico bar Quimet d'Horta prepara 87 variedades de bocadillo, 35 clases de tortilla, y croquetas hechas en su cocina de pollo, espinacas, jamón, bacalao o queso de cabra con cebolla caramelizada. Las tapas son una fiesta en este ancestral local conocido en sus inicios como «el bar del loro» por el saludo al entrar de un simpático loro gris de cola roja, de nombre Juanito.

Desde la plaza de un pueblo, ahora de un barrio, es uno de los establecimientos emblemáticos de Barcelona, distinguido por su integración en el barrio. En su interior, el mismo espíritu de siempre. Su actual dueño, Josep Lluís Jalmar, tenía solo ocho años cuando ya correteaba por el local que desde 1955 llevó su padre, Jaume. Este había tomado el relevo de Joaquim Carlús, Quimet, que, en 1927, inauguró este bar que tanto se ha hecho querer. Nueve camareros hacen latir un espíritu familiar que hoy sigue trayendo de Solsona butifarra y embutidos, tal como lo hacían los padres de Josep Lluís, que eran de allí. Cuatro generaciones de Horta han conocido ya tapas y bocadillos de este entrañable lugar que ha sabido conservar su suelo original, puertas y barra de madera. En lo alto, unas vitrinas muestran la colección que Josep Lluís ha logrado: 5.000 botellines originales, intactos, de licores.

Plaça d'Eivissa, 10. Horta-Guinardó, 08032 Barcelona. T +34 93 358 19 16. www.quimethorta.com. Thu to Tue from 8h to 24h.

SEPTIEMBRE
14
JUEVES



ESPECIALITATS

Cafè del Centre | Mención honorífica

Barcelona Restauració 2023 Awards / Ajuntament de Barcelona — Premis Barcelona Restauració 2023

Cafè del Centre is the oldest café still open in the Eixample district, dating back to 1873 when the Bel family opened its doors as a casino. Over time, especially during the dictatorship of Primo de Rivera, who banned gambling, it became a neighbourhood bar, and today, it is a restaurant that strives to continue to be a popular reference point for the city's residents. It retains elements from the early days, like a polyhedral marble table with a slot used by the croupier in the baccarat game. The gastronomic proposal offers a menu with traditional tapas that surprise with their flavour intensity and new use of ingredients. The "mimosa" eggs are topped with cubes of red tuna, the Russian salad is served on a croissant, the *empanadilla* is stuffed with black sausage, and the traditional *bomba* is cod with *romesco*. Different morsels and dishes to share in the middle, such as the caramelised onion omelette with an ox stew or the house signature, the veal tartare with mustard. In 2021, the Bel family transferred the business to Grup Conteria. After six months of work, all the original elements have been preserved: the marble tables, the long bench with modernist decoration, the chequered floors, mirrors, the cash register and works by the Catalan painter Martí Teixidor. The original colour of the columns and doors, now burgundy green, was discovered during the refurbishment. The stories and experiences of Cafè del Centre are considered part of the city's heritage. Investing in emblematic places is to invest in the city and its inhabitants.

El Cafè del Centre es el más antiguo que aún permanece abierto en el barrio del Eixample, desde 1873, cuando la familia Bel levantó la persiana como Casino. Con el tiempo, especialmente durante la dictadura de Primo de Rivera que prohibió el juego, se convirtió en un bar de barrio y hoy en día es un restaurante que busca seguir siendo una referencia para los vecinos de la ciudad. Conserva elementos de la primera época, como una mesa de mármol poliédrica con una ranura utilizada por el crupier en el juego del bacará. La propuesta gastronómica ofrece una carta con tapas de toda la vida que sorprenden por la intensidad del sabor y un nuevo uso de los ingredientes. A los huevos «mimosa» les añaden dados de atún rojo, la ensaladilla rusa se sirve en un croissant, la empandilla está rellena de butifarra negra y la tradicional bomba es de bacalao con romesco. Bocados diferentes y platillos para compartir al centro como la tortilla de cebolla caramelizada con un guiso de buey de mar o un imprescindible de la casa, el tartar de ternera a la mostaza. En 2021, la familia Bel decide traspasar el negocio a Grup Conteria, y tras 6 meses de obras, ha conservado todos los elementos originales, como las mesas de mármol, el largo banco con decoración modernista, los suelos ajedrezados, espejos, la caja registradora y obras del pintor catalán Martí Teixidor. Durante la rehabilitación se descubrió el color original de columnas y puertas, que ahora lucen un verde burdeos. Las historias y vivencias del Cafè del Centre se consideran patrimonio de la ciudad. Apostar por establecimientos emblemáticos es apostar por la ciudad y sus habitantes.

Carrer de Girona, 69. L'Eixample, 08009 Barcelona. T + 34 93 563 04 97. Mon to Thu from 13h to 0.30h. Fri from 13 to 1h. Sat from 12h to 1h. Sun from 12h to 24h. www.cafedelcentre.com

Cuando mirar atrás es tendencia
When looking back is a trend

By Tana Collados

PAULA MARQUÉS

It might be because of the number of times we have lamented the fact that traditional Catalan cuisine was not easily available in Barcelona restaurants that today I confess to being surprised to be able to eat fricandeau in more than two new restaurants and in several others that are not, but which have rescued this recipe book without any complexes.

There was a time, indeed there was, when the so-called haute cuisine was more concerned with the latest technique, with the newest product discovered in whatever part of the world, that the least important thing was to enhance the value of what the chef had nearby. Locally sourced was not talked about, even if it existed. Long before proximity consumption was elevated to the category of a concept, people cooked with what was close to them out of pure logic, even if no importance was attached to it. It was the natural thing to do. Sustainability was not a concern, nor was animal abuse, to name two interests that now set the trend. The consequences of the climate crisis and the animalist sensibility have entered the gastronomic discourse. We have come a long way at high speed.

Looking back to understand something

Let's look back to the 1990s. The local cook, whose prominence was already undisputed and who had earned himself the title of chef, was concerned about making his mark or differentiating himself. Come on, you'll say, like now. Well, not in the same way, and I'll give you my version.

Breaking through traditional cuisine and classical French cuisine, in the 1980s, the shock wave of Nouvelle Cuisine arrived in Spain, whose ideology and other proposals valued evolved local cuisine, a path with as many possibilities as creative minds. Many are still there because there is no end to it.

In the wake of this wave, another wave was generated with Ferran Adrià's elBulli and his successive teams. His cuisine was so disruptive that the hundreds of new paths he opened up are still being trodden, even if they are not recognised or not known. Until Ferran closed the restaurant in 2011, most young students wanted to be like him. Without leaving the restaurant, the chef was born as a media star—a topic for another day.

The role of journalism, or what is not told, does not exist

Journalists, by professional definition, grow –we grow– to the point of absurdity when they reveal something new that is newsworthy. Public catering offered so much novelty for so long that it fed the specialised media and,

Será por la cantidad de veces que hemos lamentado que en los restaurantes de Barcelona no se pudieran encontrar con facilidad platos de la cocina tradicional catalana que hoy me confieso sorprendida por poder comer fricandó en más de dos locales nuevos, y en otros varios que no lo son, pero rescataron ese recetario sin complejo.

Hubo un tiempo, lo hubo, en el que la llamada alta cocina estaba más preocupada por la última técnica, por el último producto descubierto en salva sea la parte, que lo de menos era poner en valor lo que el cocinero tuviera cerca. De Km0 no se hablaba, aunque existiera. Mucho antes de que el consumo de proximidad se elevara a la categoría de concepto, se cocinaba con lo cercano por pura lógica, aunque no se le diera importancia ninguna. Era lo natural. La sostenibilidad no preocupaba, ni el maltrato animal, por decir dos intereses que ahora marcan tendencia. Definitivamente, las consecuencias de la crisis climática y la sensibilidad animalista han entrado de lleno en el discurso gastronómico. Hemos hecho un camino largo y a mucha velocidad.

Mirar atrás para entender algo

Giremos la mirada a la década de los 90. Al cocinero local, cuyo protagonismo ya era indiscutido y se había ganado la apelación de chef, le preocupaba marcar terreno o, por lo menos, diferenciarse. Vamos, dirás, cómo ahora. Pues no de la misma forma, y te voy a dar mi versión.

Abriéndose paso entre la cocina tradicional y la clásica francesa, en los 80 llegó a España la onda expansiva de la Nouvelle Cuisine, cuyo ideario, además de otras propuestas, ponía en valor la cocina del terruño evolucionada; un camino con tantas posibilidades como mentes creativas. Ahí siguen muchos, porque no tiene final.

A rebufo de esa onda se generó otra con elBulli de Ferran Adrià y sus sucesivos equipos. Su cocina fue tan disruptiva que los centenares de nuevos caminos que abrió se siguen transitando, aunque no se reconozca o, sencillamente, no se sepa. Hasta que Ferran cerró el restaurante en 2011, la mayoría de los jóvenes estudiantes querían ser como él. Había nacido el cocinero como estrella mediática sin salir del restaurante. Temazo para hablar otro día.

El papel del periodismo o lo que no se cuenta, no existe

El periodista por definición profesional se crece –nos crecemos– hasta el absurdo cuando revela algo nuevo; lo que es noticia. La restauración pública ofreció tanta

in turn, generated space in the general press, which until then had yet to make plans to talk about cooking or chefs beyond the Sunday papers. So, the ball continued to grow. Culinary innovation already had a notary.

Good and bad cuisine

"There shouldn't be any confrontation or forced choice between traditional and creative cuisine. There is well-made or badly-made cuisine. If, as in music, the master interprets to perfection, perhaps with the personal touch that only individuality can give, what has been written for centuries is fantastic! If, on the other hand, the chef can create a new melody, and if he can create a variation on an old theme, that would be excellent! These are all legitimate options; the rest will be left to the honesty and skill of the chefs and the diner's ability to choose freely."

You will have read or heard similar sentences and arguments more than once. This one was written by the writer below at the end of the 1990s in *La cuina d'ara. Els grans plats dels millors cuiners de Catalunya* (Columna. 1998) (The cuisine of today. The great dishes of the best chefs in Catalonia). It was the beginning of my career in gastronomic journalism. For many reasons, I was baptised with a struggle that I often thought was over in professional cooking, that of the new versus the traditional—an absurd debate for many reasons. To the boot of junk, you could also add the "classic", which in cuisine is academic, the language established by the great French chefs who created a school.

I am not talking about basic sauces and preparations, which are still used even in avant-garde cuisine. I am talking about dishes and preparations that have been seen as old and outdated until recently. Like pâté en croutê or pithivier, Beef Wellington or lobster à la Cardinal, or anything with cream, these are examples of a cuisine of protein sublimation that is popularly associated with an excess of butter and cream.

novedad durante tanto tiempo que dio para alimentar a los medios especializados y, a su vez, para generar espacio en los generalistas que hasta entonces no tenían entre sus planes hablar ni de cocina ni de cocineros, más allá de los dominicales. Así que la bola siguió creciendo. La innovación culinaria ya tenía notario.

Buena cocina y mala cocina

«No creo que tenga que haber ningún enfrentamiento ni forzada elección entre cocina tradicional y cocina creativa. Hay cocina bien hecha o mal hecha. Si como en la música el maestro interpreta a la perfección, quizá con el toque personal que solo da la individualidad, aquello que está escrito desde hace siglos. ¡Fantástico! Si en cambio el chef es capaz de crear una melodía nueva, si incluso de un viejo tema sabe construir una variación. ¡Maravilloso! Todas son opciones legítimas, el resto lo hará la honestidad y el buen hacer de los cocineros y la capacidad de escoger libremente del comensal.»

Habrás leído o escuchado más de una vez sentencias y argumentos similares. Éste lo escribió la que abajo firma a finales de los años 90 en *La cuina d'ara. Els grans plats dels millors cuiners de Catalunya* (Columna. 1998) (La cocina de ahora. Los grandes platos de los mejores cocineros de Cataluña). Fue empezar en el periodismo gastronómico y bautizarme con una lucha que en la cocina profesional muchas veces después creí terminada, la de lo nuevo versus lo tradicional. Una dialéctica absurda, por muchos motivos. Al baúl donde quedaron los cachivaches podrías añadirle también lo «clásico», que en cocina es lo académico, el lenguaje establecido por los grandes cocineros franceses que crearon escuela.

No hablo de salsas y preparaciones básicas, que esas de alguna manera se siguen utilizando hasta en la cocina de vanguardia. Hablo de platos y preparaciones que se han visto como viejos y desfasados hasta hace bien poco. Como el paté en croutê o el pithivier, el

“It is time to reclaim Catalan cuisine after so much pseudo-avant-garde”

«Toca reivindicar la cocina catalana después de tanta pseudovanguardia»

The pendulum swing of the culinary discourse, added to the unhealthy element, led to this register being considered something like “a vermin”; unhealthy and an outdated luxury. Even if they are exquisite delicacies when well prepared with good ingredients. And a significant detail: they require a technique and a culinary know-how that few others possess. Some seasoned chefs have brought them back into the limelight. Today, they are the subject because they are a novelty; they are being talked about again, just like traditional cuisine.

The exoticism of the old

Unlike classical French cuisine, the Catalan culinary tradition has never been glamorous. Moreover, photos fail to do justice, except for preparations with a clean image and bright colours, such as *escalivada* (roast red pepper and aubergine), *crema catalana* (crème brulée) or *mató amb mel* (milk curd with honey). Slow-cooked stews with dark sauces after a long cooking process are not very “Instagrammable”.

Similarly, the sentimental reference to Proust’s madeleine does not help to explain the trend since many people who are old enough to eat and pay for it have limited knowledge of traditional cuisine. In most hipster households, fricandeau or any of grandma’s or great-grandma’s stews are more exotic than sushi or pizza. And then?

“Well, because it’s time,” answers Quim Marqués, who opened a gastro bar in Gràcia this summer, Santa Magdalena, with his daughter Paula. An establishment that has made stews and traditional tapas its calling card. Marqués, who cooked with great success at Suquet de l’Almirall in Barceloneta, a classmate of José Andrés, Carles Abellán and Albert Raurich, to name but a few of his generation, had his mind made up and, given his success, he has hit the nail on the head: “It is time to reclaim Catalan cuisine after so much pseudo-

solomillo Wellington o la langosta a la Cardinal, o cualquier cosa a la crema, ejemplos de una cocina de sublimación proteica que popularmente se relaciona con el exceso de mantequilla y de crema de leche.

El movimiento pendular del discurso culinario, añadido al de lo poco saludable, hizo que ese registro fuera considerado algo así como «la bicha»; insano y de un lujo desfasado. Por más que, con buenos ingredientes y bien elaborados, sean manjares exquisitos. Y un detalle importantísimo: quieren de una técnica y un saber culinario que atesoran pocos. Algunos avezados los han vuelto a poner en el «candelabro». Hoy son tema porque son novedad; se vuelve a hablar de ellos, como de la cocina tradicional.

El exotismo de lo antiguo

Al contrario que la cocina clásica francesa, la tradición culinaria catalana lo que nunca tuvo es glamur. Además, las fotos no le hacen justicia. Exceptuando preparaciones de imagen limpia y colores vivos como la escalivada, la crema catalana o el *mató amb mel* (requesón con miel), por ejemplo. Los guisos de fuego lento, de salsas oscuras tras un largo chup-chup son poco «instagrameables».

Tampoco sirve para explicar la moda la referencia sentimental a la madalena de Proust, pues muchos de los que ya tienen edad de consumir pagando ellos tienen un registro de cocina tradicional bastante limitado. En la inmensa mayoría de hogares hípsters es más exótico el fricandó o cualquier guiso de la abuela o de la bisabuela que el sushi o la pizza. ¿Entonces?

«Pues porque ya toca», me responde Quim Marqués, que abrió este pasado verano un gastrobar en Gràcia, el Santa Magdalena, junto a su hija Paula. Un establecimiento que ha hecho del guiso y la tapa tradicional su carta de presentación. Marqués, que cocinó con mucho éxito en el Suquet de l’Almirall en la Barceloneta, compañero de clase de José Andrés,

avant-garde, so much bad adaptation of dishes that in their distant origins are marvellous and that here are disgusting and boring. So much tataki and bad ceviche. Everyone dares to try and cook them, ignoring what there is to know," as with ramen.

About ramen

Unsurprisingly, this stew-based soup with oriental flavours has become a hit with franchises in Barcelona, a city that imports fashions. It is no coincidence that the recent *Cofradia de l'escudella i la carn d'olla*, the movement to revive Catalan stew, calls for this dish to have a place on restaurant menus with at least the same ease as ramen. And to ask for escudella to have its glory one day a week, just as rice has its glory on Thursdays.

Truly sustainable cuisine

Traditional cuisine makes perfect sense when it is combined with the other discursive trend we were talking about earlier: that of local consumption. Dishes such as *escudella* not only have deep roots; they explain the landscape of each season. In the austere winter garden, cabbages reign supreme, and when the frost touches them, they are ideal for spoon dishes or for *trinxat*, the humble potato and cabbage mashed with bacon.

It is time that when an expat, a new neighbour or a visitor is interested in learning about the culinary culture of the host country, we can finally offer them something different to what they are sure to find in any city which, if it is considered modern, ends up being tedious. Let us dip bread and blow spoons for exotic reasons or because we are not ashamed of them. Or for both reasons.

Carles Abellán y Albert Raurich, por situar su generación, lo tuvo claro y a tenor del éxito ha dado en el clavo. «Toca reivindicar la cocina catalana después de tanta pseudovanguardia, de tanta mala adaptación de platos que en sus lejanos orígenes son una maravilla y que aquí disgustan y aburren. De tanto tataki y ceviche malo. Todo el mundo se atreve con ellos ignorando lo que hay que saber.» Como con el ramen.

Lo del ramen

Que con esa sopa a base de cocido con sabores orientales triunfen las franquicias no debe de extrañar en Barcelona, ciudad dada a importar modas. No por casualidad, la reciente Cofradía de *l'escudella i la carn d'olla*, el movimiento de recuperación del cocido catalán, reivindica que este plato tenga un lugar en las cartas de los restaurantes con la misma facilidad que el ramen, como mínimo. Y ya por pedir, que la *escudella* tenga su gloria un día a la semana, al igual que el arroz la tiene los jueves.

Cocina sostenible de verdad

La cocina tradicional tiene todo el sentido cuando se hermana con esa otra tendencia discursiva de la que hablábamos antes: la del consumo de proximidad. Platos como la *escudella* no solo guardan profundas raíces; explican el paisaje de cada estación. En la austera huerta de invierno reinan las coles, esas que cuando la helada las toca resultan las ideales para platos de cuchara o para el *trinxat*, la humilde patata y col chafada con tocino.

Toca que por fin cuando un expat, un nuevo vecino o alguien de visita tenga interés por conocer la cultura culinaria del país que lo acoge podamos ofrecerle algo distinto a lo que de buen seguro encontrará en cualquier ciudad que, teniéndose por moderna, acaba siendo terriblemente tediosa. Que mojemos pan y soplemos cuchara por exótico o porque no nos avergonzamos de ellos. O por las dos razones.

BELBO

BELBO

PICTURES CLAUDIO VALDES

Belbo Dos Besos

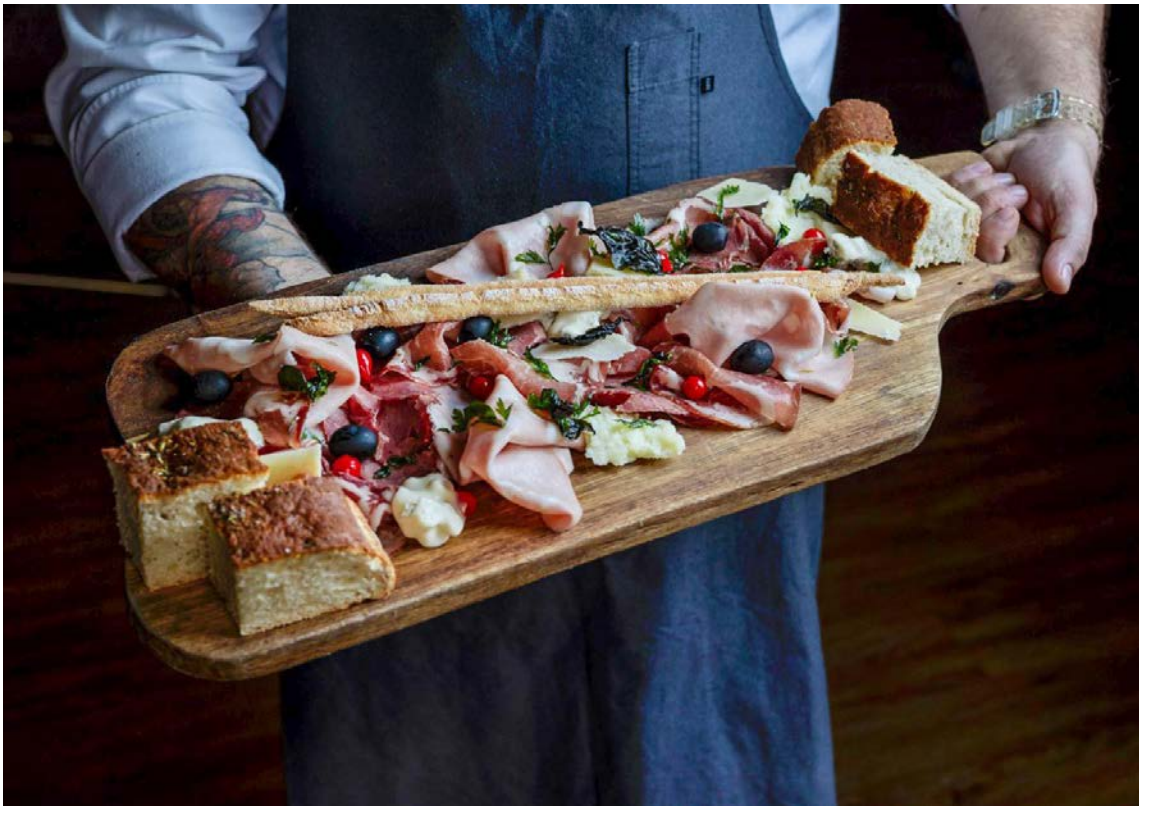
A taste of Italy in a rogue setting / Sabor a Italia en un entorno canalla
Chef **Pere Nacarino**

Stepping over the threshold of Belbo Dos Besos means entering a vintage and rogue world with a deliciously kitsch air. From the carpeted staircase to the toilets that look like a music hall dressing room, the aesthetic is designed to make every visit an evocation of the world of cabaret and burlesque; you wouldn't be surprised if Nicole Kidman and Ewan McGregor suddenly appear in any corner singing *Your Song*. And indeed, there is live music on Thursday, Friday and Saturday nights. But all this would be just fireworks if it weren't backed up by a cuisine that, in a couple of years, has been gaining the trust of a primarily local public despite its location in the heart of Barcelona's tourist centre. The menu at Belbo Dos Besos is a tribute to Italian cuisine, which explores the landscapes and flavours of different regions of the country with top-quality market produce. According to the chef, Pere Nacarino, the traditional recipes are treated "with great respect, although some of the dishes have a personal touch". In the last few months, Pere has shaken up the restaurant's offer from head to toe, introducing some 20 new references. The *antipasti*, ideal for sharing in a group (one of the stars is the Sicilian aubergine) take centre stage, the *risotto di campagna* and the *risotto alla Milanese* shine, and some of his pasta dishes have already gone viral, such as the spectacular *spaghetti alla carbonara* prepared inside a pecorino cheese. *The show must go on*.

Cruzar el umbral de Belbo Dos Besos significa entrar en un mundo vintage y canalla de aires deliciosamente *kitsch*. Desde la escalera enmoquetada hasta unos lavabos con aspecto de camerino de *music hall*, la estética está pensada para convertir cada visita en una evocación del mundo del cabaret y el *burlesque*; a uno no le sorprendería que en cualquier rincón aparecieran de repente Nicole Kidman y Ewan McGregor cantando *Your Song*. Y, de hecho, las noches de los jueves, viernes y sábados hay música en vivo. Pero todo esto quedaría en fuegos de artificio si no estuviera respaldado por una cocina que, en un par de años, se ha ido ganando la confianza de un público que es mayoritariamente local pese a una ubicación en pleno centro turístico de Barcelona. La carta de Belbo Dos Besos es un homenaje a la cocina italiana, que recorre los paisajes y sabores de distintas regiones del país con producto de mercado de primer nivel. Según el chef, Pere Nacarino, las recetas tradicionales están tratadas «con mucho respeto, aunque en alguno de los platos haya algún toque personal». En los últimos meses, Pere ha sacudido de pies a cabeza la oferta del restaurante introduciendo unas 20 referencias nuevas. Cobran más protagonismo los *antipasti*, ideales para compartir en grupo (una de las estrellas es la berenjena a la siciliana), brillan los *risotto di campagna y alla millanese*, y algunas de sus pastas ya se han hecho virales, como los espectaculares *spaghetti alla carbonara* preparados dentro del queso pecorino. *The show must go on.*

Rambla de Catalunya, 15. Eixample, 08007 Barcelona. T +34 93 235 93 25. www.belbocollection.com/belbo-dos-besos. Mon to Wed from 13h to 16.30h and from 20h to 0.30h. Thu and Fri from 13h to 2h. Sun from 13h to 0.30h.

BELBO



Belbo Favola

Pizza, pasta and much more / Pizza, pasta y mucho más

The name Belbo Favola already suggests to the customer that they are about to be the protagonist for a while of a fairy tale with a magical atmosphere while at the same time evoking the unmistakably Italian inspiration of the cuisine they are about to taste. Favola was born in the heart of Sant Cugat del Vallès –next to its emblematic monastery– as a little brother of Barcelona's Belbo Dos Besos, a restaurant we talked about in another issue and which also belongs to the prestigious Belbo Collection group, tireless gastronomic explorers of the different corners of the Mediterranean. But over time, it has acquired an indisputable personality of its own, thanks above all to a succulent menu that allows you to savour dishes based on Italian tradition as well as to go out for a snack between meals, after work or enjoy a pizza in a relaxed and informal atmosphere. *Antipasti* such as meatballs *alla arrabiatta*, carpaccio –sirloin, figs and foie, courgette, ricotta and nuts– or its Italian-style *bravas* invite you to share with friends or family. At the same time, pasta lovers will enjoy the *lasagne alla nonna*, the *rigatoni alla Bolognese* or the *bucatini* Corleone. And what about the pizzas? It's hard to decide between the Di Campagna –with duck confit, fresh foie gras, truffled cream and quail eggs–, the Saint –with minced veal, beef stracciatella, red onion and peperoncino– or the P & P –with burrata, mozzarella and pistachio mortadella– to name but a few.

El nombre de Belbo Favola ya sugiere al cliente que está a punto de ser protagonista durante un rato de un cuento de atmósfera mágica, al mismo tiempo que evoca la inspiración inequívocamente italiana de la cocina que se dispone a degustar. Y es que Favola nació en pleno centro de Sant Cugat del Vallès –al lado de su emblemático monasterio– como un hermano pequeño del barcelonés Belbo Dos Besos, un local del que hablamos en otra de estas páginas y que también forma parte del prestigioso grupo Belbo Collection, incansables exploradores gastronómicos de los diferentes rincones del Mediterráneo. Pero con el tiempo ha ido adquiriendo una indiscutible personalidad propia, gracias sobre todo a una suculenta carta que tanto permite saborear unos platos basados en la tradición italiana como practicar el terraceo entre horas, picotear *afterwork* o saborear una pizza en un ambiente distendido e informal. *Antipasti* como las albóndigas *alla arrabiatta*, los carpaccio –de solomillo, higos y foie, calabacín, ricota y frutos secos– o sus bravas a la italiana invitan a ser compartidas con amigos o familiares, mientras que los amantes de la pasta disfrutarán con la lasaña *a la nonna*, los *rigatoni* a la boloñesa o los *bucatini* Corleone. Y ¿qué decir de las pizzas? Cuesta decidirse entre la Di Campagna –con confit de pato, foie fresco, crema trufada y huevos de codorniz–, la Saint –con ternera picada, stracciatella de vaca, cebolla roja y peperoncino– o la P & P –con burrata, mozzarella y mortadela de pistachos–, por mencionar solo algunas.

Plaça d'Octavià, 3. 08172 Sant Cugat del Vallès, Barcelona. T +34 93 589 58 92. www.belbocollection.com. Wed to Thu from 12h to 24h. Fri to Sat from 12h to 1h. Sun from 12h to 17h.

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

Belbo Candela

A stroll along the Mediterranean / Un paseo por el Mediterráneo
Chef **Fran Gómez**

At Belbo Candela, they know that, sometimes, there is nothing more universal than the autochthonous. That is why, located where they are, right in the centre of Barcelona, they have decided to appeal to customers of all origins by promoting roots and tradition. Local, seasonal produce is the star of a menu offering a Spanish Mediterranean coast tour focusing on the south. The recent refurbishment of the restaurant has created a spacious, warm and luminous space suitable for groups. The renovated décor combines the green touches of Mediterranean vegetation with the fiery red of the modern flamenco fans that adorn the walls. At the same time, the tableware mentally transports the diner to an Andalusian dining room. The rice dishes prepared by chef Fran Gómez –such as the octopus *paella* or the broth rice with lobster– are one of the significant assets of Belbo Candela. But as well as worshipping fish and seafood, the restaurant also plays strongly in the league of meats: they offer beef sirloin, T-bone steak burger with cheese sauce or the entrecote with padrón peppers. Special mention should be made of a generous range of tapas that balance tradition and creativity and tempt the casual snacker at any time: meatballs with cuttlefish, prawns with garlic and chilli, cod *churro* with romesco… And why not pair your meal with a daiquiri, a margarita or a bloody mary? The cocktail menu also invites you to break your inertia and let yourself be surprised.

En Belbo Candela saben que, en ocasiones, no hay nada más universal que lo autóctono. Es por ello que, ubicados donde están, en pleno centro de Barcelona, se han propuesto apelar a clientes de toda procedencia potenciando las raíces y la tradición. El producto de proximidad y de temporada es el protagonista de una carta que propone un recorrido por la costa mediterránea española y que se detiene con especial atención en el sur. La reciente reforma del local ha logrado un espacio amplio, cálido y luminoso, muy adecuado para acoger grupos. Una renovada decoración combina las pinceladas verdes de la vegetación mediterránea con el rojo ardiente de los modernos abanicos aflamencados que ornamentan la pared, mientras la vajilla traslada mentalmente al comensal a un comedor andaluz. Los arroces que elabora el chef Fran Gómez –como la paella de pulpo o el arroz caldoso con bogavante– son una de las grandes bazas de Belbo Candela. Pero además de rendir culto al pescado y al marisco, el restaurante también juega fuerte en la liga de las carnes: ahí están el solomillo de ternera, el burguer de chuletón con salsa de queso o el entrecot con pimientos del padrón. Mención aparte merece una generosa oferta de tapas que equilibran tradición y creatividad y tientan al picoteo informal a cualquier hora del día: albóndigas con sepia, gambitas con ajo y guindilla, churro de bacalao con romesco… Y ¿por qué no acompañar la comida con un daiquiri, un margarita o un *bloody mary*? La carta de cócteles también invita a romper inercias y dejarse sorprender.

Rambla de Catalunya, 2-4. Eixample, 08007 Barcelona. T +34 93 410 61 63. www.belbocollection.com. Sun to Fri from 12h to 1h.

PICTURES ISOLDA DELGADO

Assalto

Fun on a plate / La diversión en un plato
Chef y propietario **Matteo Bertozzi**

Matteo Bertozzi had been planning to open a new restaurant for some time. After months of searching in neighbourhoods such as the Eixample, he found the ideal place on the same street –in the heart of the Raval– where he has been running My Fucking Restaurant for seven years now. Matteo likes to play with the names of his establishments in a rather naughty way. He has christened his new restaurant Assalto: a nod to the old name of the street Conde del Asalto, which allows for pugilistic readings and which can also be a joke at the expense of the rogue tradition of Chinatown. This playful spirit permeates the philosophy of Assalto, which was born with the intention that customers should have fun, share dishes and let themselves be surprised by robust flavours.

Matteo starts from gastronomic traditions as close as Spanish and Italian –"*bruschetta* is our *pa amb tomàquet*"– to give them his personal touch. As he says, he takes the dishes prepared by his mother and his mother-in-law, Catalan, and adds a special touch. His chicken croquettes with Parmesan mayonnaise, his octopus *a feira* with gnocchi, his ensaladilla with a red prawn texture, or his roast beef, made with the meat traditionally used for fricandeau, are all in this spirit. Assalto dignifies festive dishes such as the *picantón a l'ast* (roast cockerel) on Sundays or the classic Pepito, which offers a deluxe version with sirloin steak. The menu will often change to adapt to each season and "to have fun". Because in Matteo's restaurants, you never get bored.

Hacía ya tiempo que Matteo Bertozzi planeaba abrir un nuevo restaurante, y después de buscar durante meses por barrios como el Eixample, encontró el local ideal en la misma calle –en el corazón del Raval– donde hace ya siete años que gestiona My Fucking Restaurant. Es obvio que a Matteo le gusta jugar de manera algo gamberra con los nombres de sus locales y ha bautizado a su nuevo restaurante como Assalto: un guiño al viejo nombre de la calle Conde del Asalto, que permite lecturas pugilísticas y que también puede ser un chiste a costa de la tradición canalla del Barrio Chino. Este espíritu lúdico impregna la filosofía de Assalto, que ha nacido con la intención de que el cliente se divierta, comparta platillos y se deje sorprender por sabores potentes.

Matteo parte de tradiciones gastronómicas tan próximas como la española y la italiana –«la *bruschetta* es nuestro *pa amb tomàquet*»– para darles su toque personal. Como él dice, coge los platos que preparaban su madre y su suegra –catalana– y les añade un plus especial. A este espíritu responden sus croquetas de pollo con mayonesa de parmesano, su pulpo a *feira* con ñoquis, su ensaladilla en textura de gamba roja, o su rosbif, hecho con la carne que tradicionalmente se utiliza para el fricandó. Assalto dignifica platos tan festivos como el picantón a l'ast de los domingos o el clásico pepito, del cual ofrece una versión *deluxe* con solomillo. La carta cambiará a menudo para adaptarse a cada temporada pero también «para divertirnos». Y es que, en los locales de Matteo, uno nunca se aburre.

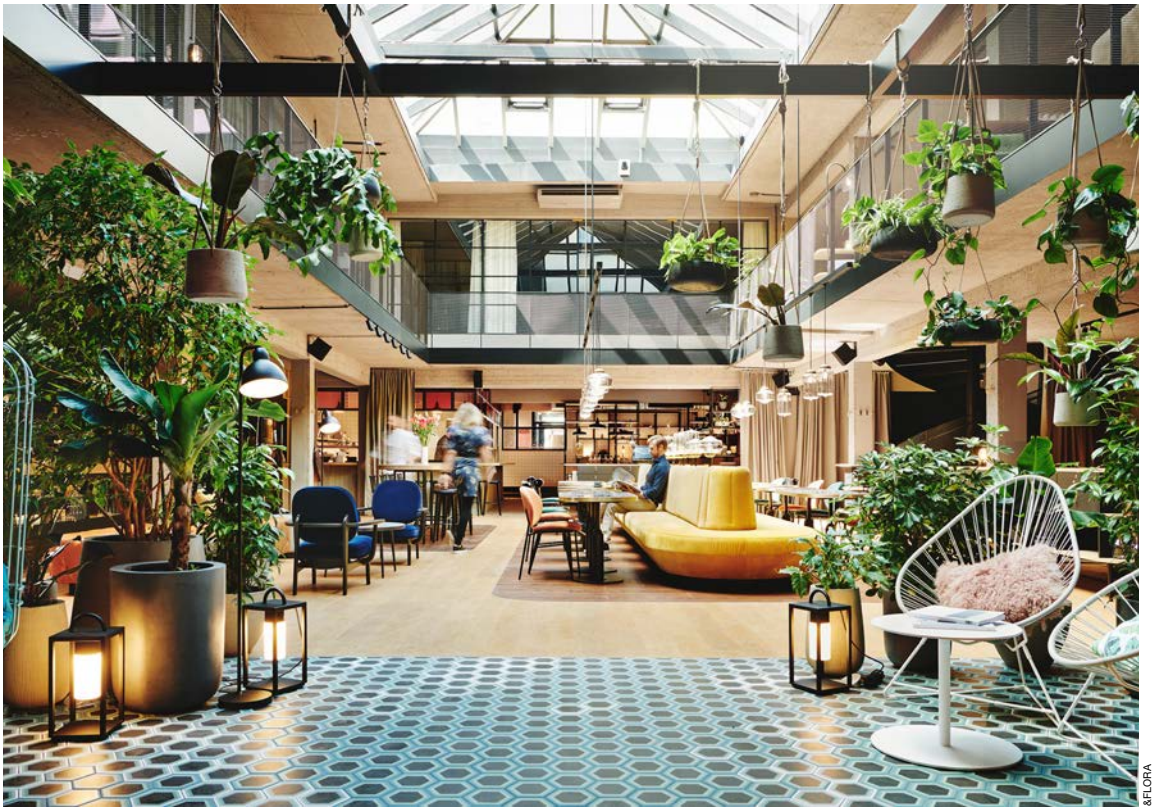
Carrer Nou de la Rambla, 44, Ciutat Vella. 08001 Barcelona. T +34 681 132 678.

Viena en el plato: tres tendencias que definen la experiencia culinaria actual

Viena on the plate: three trends defining today's dining experience

By Lluís S. Ceprián

CAFÉ LANDTMANN



&FLORA

CAFE LANDTMANN

CAFÉ LANDTMANN

CAFE LANDTMANN

CAFÉ LANDTMANN

What do you know about Viennese cuisine beyond the well-known veal escalope? That's what I asked myself before I set off on my trip to Vienna. Once there, the first thing that struck me was the great variety of dishes on offer. The range is vast, with infinite possibilities, and one can immerse oneself in traditional Viennese cuisine or opt for more international, fusion or even avant-garde options. Vienna is as friendly, open, safe and aseptic of a metropolis as they come, and you can eat well and eat a lot. It is no coincidence that it has been recognised for the second time in five years by *The Economist* as the best city to live in. And one of the reasons is its thriving culinary culture. And that's why we went there. So, to avoid getting lost in the lush forest of the Austrian capital's cuisine, let's focus on three trends currently on the rise: vegetarian/vegan, traditional and cosmopolitan.

Green Viena

It is clear that restaurants such as the pioneering gourmet restaurant Tian (Himmelpfortgasse 23), which has a Michelin star thanks to a 100% vegetarian menu, have been a great inspiration for a growing green culinary scene, which is concerned with offering dishes based on vegetables harvested from nearby gardens, with a focus on eliminating intermediaries and always advocating sustainability. This is the case of &Flora (Breite Gasse 9), which, in order to reduce its carbon footprint as much as possible, has its own vegetable garden on the upper terrace of the hotel where it is located. But let's get to the heart of the matter, which is the creations of its chef: Parvin Razavi. As they are linked to seasonal produce, their menu changes with the arrival of a new season. After an asparagus and pomegranate salad, I opted for a tofu-based dish on a bed of rice, grape leaves, courgette, dill, and caramelised chives, all enlivened with a touch of the house's signature hot spices. The chef is of Persian descent, and although his dishes are by no means remakes, they do have a certain Iranian gastronomic flair in the details. Oh, and if you're not dogmatic about the 'V' question, don't worry; a few dishes also include locally sourced types of meat.

The two sides of tradition

Things are also changing when it comes to restaurants specialising in classic Viennese cuisine, which is characterised by a sense of resolution without excessive pyrotechnics. Café Landtmann (Universitätsring 4) fits in perfectly in this context. The 150th anniversary of the World Exposition was our alibi for our trip to Vienna.

¿Qué conocéis de la gastronomía vienesa más allá del archiconocido escalope de ternera? Eso mismo me preguntaba antes de emprender mi viaje a Viena. Una vez allí, lo primero que me sorprendió fue su gran variedad de propuestas. El abanico es amplio, con posibilidades infinitas, pudiendo uno sumergirse en la tradicional cocina vienesa o apostar por opciones más internacionales, de fusión, o incluso de vanguardia. En Viena se come bien y mucho; es una metrópolis amable, abierta, segura, y aséptica a más no poder. No es casual que haya sido reconocida por segunda vez en un lustro por *The Economist* como la mejor ciudad donde vivir. Y una de las razones es su floreciente cultura culinaria. Y por eso fuimos para allá. Así que, para evitar perdernos en el frondoso bosque de la cocina de la capital austríaca, vamos a poner el foco en tres tendencias que actualmente están al alza: vegetariana/vegana, tradicional y cosmopolita.

Viena verde

Está claro que restaurantes como el pionero gourmet Tian (Himmelpfortgasse 23), poseedor de una estrella Michelín gracias a una carta 100% vegetariana, han servido de gran inspiración para una escena culinaria verde creciente, preocupada por ofrecer platos a base de verduras recogidas de huertos próximos, primando la eliminación de intermediarios y abogando siempre por la sostenibilidad. Es el caso de &Flora (Breite Gasse 9) que, para reducir al máximo la huella de carbono, dispone de un huerto propio en la terraza superior del hotel en el que se ubica. Pero vayamos al cogollo del asunto, que son las creaciones a cargo de su chef: Parvin Razavi. Al estar ligados al producto de temporada, su carta cambia con la llegada de una nueva estación. Tras una ensalada de espárragos y granada, opté por una elaboración a base de tofu sobre un manto de arroz, hojas de parra, calabacín, eneldo, cebollino caramelizado, todo amenizado con un toque de especias picantes marca de la casa. Y es que el chef tiene ascendencia persa, y aunque sus platos no son, ni mucho menos, remakes, sí que cuentan con un cierto arrebato por la gastronomía iraní en los detalles. Ah, y si no sois dogmáticos con la cuestión 'V', no os preocupéis, también hay algún que otro plato que incluye carnes de Km.0.

Las dos caras de la tradición

Las cosas también están cambiando en lo que respecta a los restaurantes especializados en cocina vienesa clásica, caracterizada por ser resolutiva sin contar con excesiva pirotecnia. Dentro de este marco encaja

So a visit to one of the most emblematic restaurants of that golden age was a must. The Landtmann remains practically unchanged from 1873. In fact, its menu includes some dishes from the period, such as *wiener schnitzel* (veal cutlet golden brown breaded), *backhendl* (boned chicken deepfried golden brown), *tafelspitz* (prime boiled beef cooked with vegetables) and its famous goulash soup, which was my choice as a starter and was up to the task. Next, I opted for another of their menu highlights, a puff pastry ring stuffed with ham and cheese au gratin, accompanied by yoghurt and gherkins cream sauce, which was just fine, nothing more. For dessert –one of the establishment's strong points– I opted for the *Kaiserschmarm* pancake made with sultanas, plum compote and apple puree, which I accompanied with an *einspänner*, a typical Viennese mocha coffee, topped with a thick whipped cream and icing sugar sprinkled on top.

Without losing sight of traditional cuisine, but in this case, serving as a starting point for a reinterpretation, I will now tell you about the exceptional Kelsen (Dr. Karl Renner-Ring 3), located in the Austrian Parliament itself (you must be accredited in advance through their website and pass through a metal detector at the entrance to the premises). The experience was sublime. The philosophy here follows the "nose to tail" concept, which consists of buying whole animals from good Austrian livestock and using absolutely everything. Although meat is present, there are plenty of vegetarian dishes on the menu. We began the gastronomic rite with a few dishes as an aperitif in which the rhubarb trout cebiche with fennel and tarragon stood out above the rest, which we paired with a well-balanced Riesling white wine from the Christoph Edelbauer winery, from the Kamptal Specific Wine Region, Lower Austria, from 2021. We followed with a consommé of infinite buttermilk flavour with celery, leeks and shallot. With its clean texture and meaty tones, the broth made you drool just by looking at it. Add a 2011 Tatschler Pinot Blanc, a wine of pronounced fruit expression, and the "buts" vanish instantly. The high point came with a veal roast beef with asparagus, Amalfi lemon and a cedar sauce that can't be beaten, well accompanied by a 2003 Veratina from the Weninger winery in the Burgenland area, in the east of the country, a robust red wine made of Merlot and Cabernet Sauvignon, very complex, with multiple tones on the palate, reminiscent of red fruits, leather, hard game meat… And to finish, I would highlight a hazelnut and white chocolate ring with sea buckthorn and blackberry sauce, a work of

perfectamente el Café Landtmann (Universitätsring 4). Nuestro viaje a Viena tenía como coartada el 150 aniversario de la Exposición Universal. De ahí que fuera visita obligada pasar por uno de los restaurantes más emblemáticos de aquella época dorada. El Landtmann permanece prácticamente igual que en 1873. De hecho, en su carta encontraremos algunos platos de la época, como *wiener schnitzel* (ternera empanada frita), *backhendl* (pollo frito empanado), *tafelspitz* (carne de res cocida con verduras) o su famosísima sopa de goulash, que fue mi apuesta como entrante y que estuvo a la altura. A continuación, opté por otro de los reclamos de su carta, un tambor de hojaldre relleno de jamón y queso gratinado, acompañado de salsa de crema de yogur y pepinillos, que estuvo correcto, sin más. De postre –uno de los fuertes del establecimiento– me decidí por el pancake *Kaiserschmarm* a base de pasas, compota de ciruela y puré de manzana, que acompañé con un *einspänner*, que es un típico café vienés de moka, cubierto con una crema de nata batida espesa y azúcar glas espolvoreado por encima.

Sin perder la cocina tradicional de vista, pero en este caso sirviendo de punto de partida para hacer una reinterpretación, ahora os hablaré del excepcional Kelsen (Dr. Karl Renner−Ring 3), ubicado en el mismo Parlamento austríaco (es necesario acreditarse previamente a través de su página web y pasar por un detector de metales en la entrada al recinto). La experiencia fue sublime. La filosofía aquí sigue el concepto de «del morro a la cola», que consiste en comprar animales enteros de buena ganadería austríaca y aprovecharlo absolutamente todo. Aunque hay presencia de carnes, en su carta abundan los platos vegetarianos. Iniciamos el rito gastronómico con unos platillos a modo de aperitivo en el que sobresalió por encima de los demás el cebiche de trucha de ruibarbo con hinojo y estragón, que maridamos con un equilibrado blanco de variedad riesling de la bodega Christoph Edelbauer, de la Región Vinícola Específica de Kamptal, Baja Austria del 2021. Seguimos con un consomé de gusto infinito a suero de leche con apio, puerros y chalota. El caldo de textura limpia y tonos carnosos provocaba la salivación con tan solo mirarlo. Y si a eso le sumamos un Pinot Blanc Tatschler del 2011, un vino de expresión frutal marcada, los «peros» se desvanecen al instante. El punto álgido llegó con un rosbif de ternera con espárragos, limón de Amalfi y salsa de cedro incontestable, bien acompañado por un Veratina del 2003, de la bodega Weninger de la zona de Burgenland, al este del país, un vino tinto potente, a

KELSEN

remarkable plasticity in its presentation. The wine that closed a dinner worth almost a 10 was a Weixelbaum, a sweet white Auslese, or in other words, a wine made with very ripe, late harvest Sauvignon Blanc grapes. To wash down your meal, there's nothing better than a stroll through the gardens of the Rathauspark, a park designed in the 19th century, right next to the Parliament. But don't leave the building without giving yourself another treat –this time a visual one– by enjoying the beautiful views of the old city from the terraces of the Kelsen.

base de Merlot y Cabernet Sauvignon, muy complejo, de múltiples tonos en el paladar, con reminiscencias a frutos rojos, cuero, carnes duras de caza… Y para acabar, destaco un anillo de avellana y chocolate blanco, espino amarillo y salsa de zarzamora, una obra de gran plasticidad en su presentación. El vino que clausuró una cena de casi 10, fue un Weixelbaum, un blanco dulce tipo Auslese, o lo que es lo mismo, un vino elaborado con uvas Sauvignon Blanc de cosecha tardía, muy maduras. Para bajar un poco la comida, nada mejor que darse un paseo por los jardines del Rathauspark, un parque concebido en el s. XIX, justo

ZOKU

ZOKU

SKOPIK & LOHN

SKOPIK & LOHN

Appealing diversity

Yet, if one thing characterises Vienna's gastronomy today, it is its diversity. Alongside the classic establishments, there is a proliferation of others with a more cosmopolitan outlook. The arrival of immigrants bringing exotic trends has been a determining factor. A clear example is Skopik & Lohn (Leopoldsgasse 17), which has adapted to the new times, going from being a typical *beisl* focused on a family audience to become one of the trendiest places of the moment. And not only because of its captivating aesthetic concept (abstract expressionism on the walls and ceilings, and warm lighting and sound backgrounds), but also because of its menu based on internationally inspired tapas. I recommend the baby spinach (goat cheese, toasted pine nuts, jalapeño and passion fruit dressing); the dry-aged beef tartare, olive oil, capers, parmesan, Dijon mayonnaise, focaccia; the steamed cod with white lemon butter, fennel, trout caviar; and the sea bass and tiger's milk cebiche with coconut, coriander, chilli, lime and lemon. The change has certainly rejuvenated the clientele. By the way, here they drink black tea with Austrian rum –they get it from potatoes and not sugar cane– and a touch of cinnamon.

Gastronomic spaces are also increasing in keeping with the times. Temporary cross-border jobs are giving rise to a type of nomadic traveller who advocates more open-plan places where you can work on your laptop during brunch, lunch or dinner without the hours setting the tone, following the same philosophy as spaces such as Simultáneo in Barcelona. Zoku (Perspektivstr 6), located in the technology district –a sort of 22@ district in Barcelona's Poblenou–, is a prime example. The food here is buffet-style, and for 21€, you'll be more than satisfied with a menu that changes every day and includes a selection of salads, focaccias, grilled vegetables, cereals, and juices, more than adequate. But the fun lies in the open atmosphere, facilitating freedom of movement and connection with others. Plus, you can also enjoy spectacular panoramic views of the Prater and its photogenic amusement park.

al lado del Parlamento. Eso sí, no abandones el edificio sin darte otro homenaje –esta vez visual– disfrutando de las maravillosas vistas de la ciudad vieja desde las terrazas del Kelsen.

Atractiva diversidad

Pero si por algo se caracteriza la gastronomía actual de Viena es por su diversidad. Junto a los establecimientos clásicos están proliferando otros con una visión más cosmopolita. La llegada de inmigración portadora de tendencias exóticas ha sido determinante. Un claro ejemplo lo encontramos en Skopik & Lohn (Leopoldsgasse 17), el cual se ha adaptado a los nuevos tiempos pasando de ser un típico *beisl* enfocado a un público familiar a convertirse en uno de los espacios más tendenciosos del momento. Y no solo por contar con un concepto estético cautivador (expresionismo abstracto en las paredes y techos, e iluminación y fondos sonoros cálidos), sino por una carta basada en las tapas de inspiración internacional. Os recomiendo las espinacas tiernas (queso de cabra, piñones tostados, aderezo de jalapeño y maracuyá); el tartar de ternera madurada en seco, aceite de oliva, alcaparras, parmesano, mayonesa de Dijon, focaccia; el bacalao al vapor con mantequilla blanca de limón, hinojo, caviar de trucha; y el cebiche de corvina y leche de tigre, coco, cilantro, chile, lima y limón. Con el cambio, sin duda, han rejuvenecido a la clientela. Por cierto, aquí el té negro lo toman con ron austríaco –lo sacan de la patata y no de la caña de azucar– y toque de canela.

También están proliferando espacios gastronómicos en consonancia con los nuevos tiempos. Los trabajos temporales transfronterizos están dando lugar a un tipo de viajero nómada que aboga por lugares más diáfanos en los que se pueda trabajar con el portátil durante el brunch, comida o cena sin que las horas marquen la pauta, siguiendo la misma filosofía que espacios como el Simultáneo en Barcelona. El Zoku (Perspektivstr. 6), ubicado en el barrio tecnológico –tipo 22@ del Poblenou de Barcelona–, es un claro ejemplo. La oferta gastro aquí es tipo buffet, y por 21€ quedarás más que saciado con un menú que cambia cada día y que incluye una selección de ensaladas, focaccias, vegetales asados, cereales, zumos, más que correcta. Pero su gracia está en la atmósfera abierta que se respira, la cual facilita la libertad de movimientos y la conexión con los demás. Además podrás disfrutar de unas espectaculares vistas panorámicas al Prater y su fotogénico parque de atracciones.

Arrom

Arrom at home / Arrom en casa
Propietario **Josep Arrom**

Arrom, established in the Santa Caterina market, is a family business that has evolved from generation to generation. They started with a stall in the market and, thanks to having a highly valued product by renowned chefs on the gastronomic scene, they made the leap to international professional distribution. It has distribution lines in Switzerland, Latvia, France, Turkey, The Netherlands, Germany, the United Kingdom and Monaco.

Now it is introducing a new line of business called "Arrom at home", which enables its products to reach the whole peninsula, without being limited only to customers who can get to the market. It operates from Mercabarna, and its "Japan Grade" seal guarantees quality. It sends its brand products to the whole of Spain, such as Bluefin tuna frozen at -60 degrees, canned food, smoked salmon, octopus, scallops and oysters.

Arrom is already a brand known by the end consumer, thanks to the support of chefs and gastronomic influencers who have become true ambassadors, sharing direct experiences with the product. Committed to sustainability, Arrom guarantees the responsible sourcing of its products, applying respectful fishing methods and slaughtering techniques without suffering, such as ike jime.

With its e-commerce, the company brings its products to households beyond local boundaries. Its history is a testament to its constant evolution and vision for the future of seafood distribution.

Arrom, arraigada en el Mercado de Santa Caterina, es una empresa familiar que ha evolucionado de generación en generación. Empezaron con un puesto en el mercado y, gracias a tener un producto muy valorado por chefs reconocidos del panorama gastronómico, dieron el salto a la distribución profesional internacional. En la actualidad, cuenta con líneas de distribución en Suiza, Letonia, Francia, Turquía, Holanda, Alemania, Reino Unido y Mónaco.

Ahora introduce una nueva línea de negocio denominada «Arrom en casa», que posibilita que sus productos lleguen a toda la península, sin limitarse únicamente a los clientes que puedan acercarse al mercado. Opera desde Mercabarna y su sello «Japan Grade» garantiza calidad, enviando productos de su marca propia, como el Atún Rojo congelado a -60 grados, conservas, salmón ahumado, pulpo, vieiras u ostras.

Arrom ya es una marca conocida por el público final, gracias al apoyo de chefs e influencers gastronómicos que se han convertido en auténticos embajadores, compartiendo experiencias directas con el producto. Comprometida con la sostenibilidad, Arrom garantiza la procedencia responsable de sus productos, aplicando métodos de pesca respetuosos y utilizando técnicas de sacrificio sin sufrimiento, como el *ike jime*.

Con un e-commerce propio, la empresa lleva sus productos a hogares más allá de los límites locales. Su historia es un testimonio de evolución constante y visión de futuro en la distribución de productos del mar.

ISOLDA DELGADO

PICTURES CLAUDIO VALDÉS

PICTURES FLAMINIA PELAZZI

XAVIER PELLICER

SoulBlim

The new leading brand in garden produce / La nueva marca de referencia en productos de la huerta
CEO **Jaume Torras**

Jaume Torras has been passionate about agriculture all his life. From a family of farmers, he knows the countryside so well that he obtains the best fruit, vegetables and greens. His clients are the best kitchens in Catalonia, with whom he shares the mission of providing unique, sustainable culinary experiences of the highest quality.

Now, the company is taking a giant step forward and presenting the new SoulBlim brand, where all Jaume's knowledge will be applied to select and distribute the best quality garden produce, whether organic, traditional or unique. To promote the brand, he has had the backing of prominent chefs who have joined the campaign to publicise the renewed image. Many of them have prepared their most emblematic dishes in the shape of the brand's new symbol. This collaboration highlights the strong relationship between SoulBlim and the food community.

Soon, says Torras, we will be able to see twenty or so dishes roaming around the province of Barcelona with the distribution trucks. SoulBlim continues its mission to work closely with kitchens and this change will help them to better express their constant evolution and their vision for the future of gastronomy. With this renewed image, SoulBlim reiterates its commitment to the exceptional quality of its products, offering expert product guidance tailored to the unique needs and preferences of each customer, ensuring an exceptional culinary experience.

Jaume Torras es un apasionado de la agricultura de toda la vida. De familia de payeses, conoce tan bien el campo que consigue obtener las mejores frutas, hortalizas y verduras. Sus clientes son las mejores cocinas de Cataluña, con quienes comparte la misión de proporcionar experiencias culinarias únicas, sostenibles y de la más alta calidad.

Ahora, la empresa da un paso de gigante y presenta la nueva marca SoulBlim, donde se aplicará todo el conocimiento de Jaume para seleccionar y distribuir los productos de la huerta de mejor calidad, ya sean ecológicos, tradicionales o singulares. Para difundir la marca ha contado con el respaldo de cocineros destacados que se han unido a la campaña para dar a conocer la imagen renovada. Muchos de ellos han elaborado sus platos más emblemáticos con la forma del nuevo símbolo de la marca. Esta colaboración destaca la fuerte relación entre SoulBlim y la comunidad gastronómica.

Pronto, comenta Torras, podremos ver más de una veintena de platos rondando por la provincia de Barcelona con los camiones de distribución. SoulBlim continúa su misión de trabajar estrechamente con las cocinas y este cambio les ayudará a expresar mejor su evolución constante y su visión para el futuro de la gastronomía. Con esta imagen renovada, SoulBlim reitera su compromiso con la calidad excepcional de sus productos, ofreciendo orientación especializada sobre productos, adaptada a las necesidades y preferencias únicas de cada cliente, asegurando una experiencia culinaria excepcional.

SoulBlim
INSPIRA LA GASTRONOMIA

Summa | Oms y Viñas

Where quality meets authenticity / Donde la calidad se une a la autenticidad

Summa, the professional and quality kitchenware brand, presents a new line of kitchenware: Scatta. Designed by professional designers Lluis Cuatrecasas and Edgar Gavilán and inspired by the cyclical movement of the Mediterranean Sea, Scatta features a subtle, delicate and fresh design for all types of meals. The harmonious repetition of its shape and originality is the perfect match for your table at any event or time of the day. Made in white porcelain, it is composed of a total of seven pieces combined between platters and bowls. This versatile collection will quickly adapt to your culinary creations.
Summa brings the freshness and waves of the sea to your table with Scatta.
Summa is design, function and elegance.

Summa, la marca de menaje profesional y de calidad, presenta una nueva línea de menaje: Scatta. Diseñada por los profesionales Lluis Cuatrecasas y Edgar Gavilán e inspirados en el movimiento cíclico del mar Mediterráneo, Scatta tiene un diseño sutil, delicado y fresco para todo tipo de comidas. La repetición armónica de su forma y la originalidad acompaña tu mesa en cualquier evento o momento del día. Elaborada en porcelana blanca, cuenta con un total de siete piezas combinadas entre fuentes y boles. Esta versátil colección se adaptará fácilmente a tus creaciones culinarias.
Summa trae con Scatta la frescura y las olas del mar a tu mesa.
Summa es diseño, función y elegancia.

Passatge Centelles 10. 08013, Barcelona. Oms y Viñas. T + 34 930 000 810. www.summaexperience.com. Mon to Fri from 9h to 18h.

PICTURES ALBERT BADIAS

La Barra de Enrique Tomás

Exploring the taste of ham in the heart of Barcelona / Explorando el sabor del jamón en el corazón de Barcelona

Enrique Tomás, the high-quality ham specialist, has completely transformed its shop on Diagonal next to Plaça Francesc Macià, giving it an unmistakable style that sets it apart. This renovated space promises a unique experience for lovers of good ham and authentic flavours.

Customers are greeted by a welcoming and modern environment that enhances the shopping experience. Every corner has been carefully designed to provide comfort and sophistication, creating the perfect setting to discover the brand's gastronomic treasures. More knowledgeable than ever, the team is ready to offer expert advice and ensure that every visit is a memorable experience.

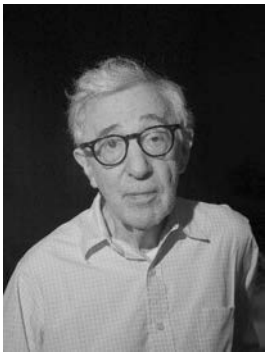
Enrique Tomás, especialista en jamón de alta calidad, ha transformado por completo su tienda situada en la Diagonal junto a la plaza Francesc Macià dotándola de un estilo inconfundible que la distingue. Este renovado espacio promete una experiencia única para los amantes del buen jamón y los sabores auténticos.

Los clientes son recibidos por un ambiente acogedor y moderno que realza la experiencia de compra. Cada rincón ha sido cuidadosamente diseñado para brindar una sensación de comodidad y sofisticación, creando el escenario perfecto para descubrir los tesoros gastronómicos que ofrece la marca. El equipo, más preparado que nunca, está listo para ofrecer asesoramiento experto y asegurar que cada visita sea una experiencia memorable.

Av. Diagonal, 600. Sarrià-Sant Gervasi, 08021 Barcelona. T +34 93 209 10 38. www.enriquetomas.com. Mon to Sat from 8.30h to 22.30h.

Libros a la carta

By Gabriela Berti, Los Foodistas



Título. *La Boquería del Juanito. Pinotxo.* **Autores.** Inés Butrón, Álex Aguilar, Carla Alpeñés y Félix Montero. **Idioma.** Castellano **Editorial.** Genco – Alberto Herrero Y Emmanuel Bouvard.

If there is an iconic name in Barcelona's markets over the last 80 years, it is that of Joan Bayén, the perennial smile behind La Boquería's Pinotxo bar. When he was just seven years old, he started helping his mother serve sandwiches and deliver coffees in the family business and did not move from the bar until his death (in April 2023), where he worked for no less than 81 years.

The stall was frequented by working people who came to have one of its famous spoon dishes such as *cap i pota* for breakfast, and by international names such as Woody Allen, who travelled expressly to Barcelona every time he set foot in Europe to have breakfast at Pinotxo.

Isidre Gironès, of the iconic Cal Isidre restaurant in the Raval district, was the one who introduced them and, from then on, Woody Allen was a real regular.

Bar Pinotxo is an institution in Barcelona and Juanito Bayén, clad in his characteristic waistcoats, was the champion of the happiness of small local businesses. This book traces his career while showing the changes in Barcelona's society.

The Master of Hospitality is presented through essays by the authors and the eyes of great chefs such as Carme Ruscalleda, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, and Joan Roca, among others, together with historical photographs and portraits by Josep Rodenas and illustrations by Javier Mariscal, Nebreda and Fransoy.

The book *La Boquería del Juanito*, with hard covers and a fantastic full-colour edition, is structured in 15 chapters reviewing his famous figure, highlighting the legendary sympathy he professed to everyone who passed his small market stall.

The last part of the book is a gallery of portraits of personalities and friends who were linked to Juanito, such as the singer Joan Manel Serrat, Pere Chias, Núria Gironès, Javier de las Muelas and the former mayor Ada Colau and the chefs Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak and Joan Roca. In addition, each portrait is accompanied by a video accessible through a QR.

Si hay un nombre icónico en los mercados de Barcelona en los últimos 80 años, ese es el de Joan Bayén, la sonrisa perenne detrás del bar Pinotxo de La Boquería. Con sólo 7 años comenzó a ayudar a su madre a servir bocadillos y repartir cafés en el negocio familiar, y no se movió de la barra casi hasta el momento de su muerte (en abril de 2023), donde trabajó nada menos que 81 años.

Por su puesto pasaron personas trabajadoras que iban a desayunar alguno de sus conocidos platos de cuchara como el *cap i pota,* y nombres tan internacionales como Woody Allen, quien viajaba expresamente a Barcelona cada vez que pisaba Europa para desayunar en Pinotxo.

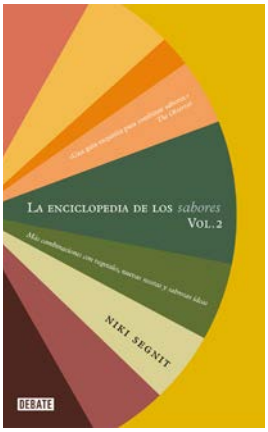
Isidre Gironès, del también icónico restaurante Cal Isidre del barrio del Raval, fue quien los presentó y, desde entonces, Woody Allen fue un verdadero asiduo.

El Bar Pinotxo es una institución de Barcelona y Juanito Bayén, enfundado en sus característicos chalecos, fue el adalid de la felicidad del pequeño comercio local. Este libro recorre su trayectoria, al tiempo que muestra los cambios de la sociedad barcelonesa.

El maestro de la hospitalidad es presentado a través de los ensayos de las autoras/es y la mirada de grandes chefs como Carme Ruscalleda, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Joan Roca, entre otros, junto a fotografías históricas y retratos de Josep Rodenas e ilustraciones de Javier Mariscal, Nebreda y Fransoy.

El libro *La Boquería del Juanito*, de tapas duras y con una fantástica edición a todo color, está estructurado en 15 capítulos que repasan su célebre figura, destacando la legendaria simpatía que profesaba a toda persona que pasara por su pequeño local del mercado.

La última parte del libro es una galería de retratos de personalidades y amigos que estuvieron ligados a Juanito, como el cantante Joan Manel Serrat, Pere Chias, Núria Gironès, Javier de las Muelas o la exalcaldesa Ada Colau y los chefs Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak y Joan Roca. Además, cada uno de ellos se acompaña de un vídeo accesible a través de un QR.



Título. *La enciclopedia de los sabores. Vol2*
Autora. Niki Segnit.
Editorial. Debate.
Idioma. Castellano.

Niki Segnit discovered at a very young age that she loved cooking. She now works in food and beverage marketing and has worked for prestigious international food and beverage brands. His first book, *The Encyclopaedia of Flavours*, won the André Simon Award for best cookbook and the Guild of Food Writers Award. It has also been translated into fifteen languages.

In a hardcover edition of more than 500 pages, Debate now publishes the second volume dedicated to the world of flavours. The work is a veritable encyclopaedia that compiles more than 800 combinations of vegetable flavours.

In addition, the author shows how to create pairings, some more classic and others more daring, with some 92 different ingredients. It is an excellent guide for professional and amateur cooks alike, allowing you to let your imagination run wild with technical knowledge.

All the ingredients discussed in detail in this book are of vegetable origin. From green tea to tomatoes, rice, turmeric, tofu and miso, they are presented exhaustively and with harmonious flavours that complement or enhance them.

Desde muy joven, Niki Segnit descubrió que era amante de la cocina. Actualmente se dedica al mundo del marketing especializado en alimentos y bebidas, y trabajó para prestigiosas marcas internacionales del sector. Su primer libro, *La enciclopedia de los sabores*, ganó el Premio André Simon al mejor libro de cocina y el Guild of Food Writers Award. Además, se ha traducido a quince idiomas.

La editorial Debate publica ahora, en una edición de tapas duras de más de 500 páginas, el segundo volumen dedicado enteramente al mundo de los sabores. La obra es una verdadera enciclopedia que compendia más de 800 combinaciones de sabores vegetales.

Por otra parte, la autora enseña cómo crear maridajes, algunos más clásicos y otros más atrevidos, con unos 92 ingredientes diferentes. Es una guía estupenda para las personas que se dedican a la cocina profesional y para aficionadas, ya que permite dejar volar la imaginación a partir de conocimientos técnicos.

Todos los ingredientes que se analizan al detalle en este libro son de origen vegetal. Desde el té verde, pasando por el tomate, el arroz, la cúrcuma, el tofu o el miso, se presentan de manera exhaustiva y proponiendo armonías de sabores, que los complementan o potencian.

Título. *El libro de la gamba roja.*
Autores. Quique Da Costa, Joan Roca y Benjamin Lana.
Editorial. Planeta Gastro.
Idioma. Castellano.

The red shrimp (Aristeus antennatus) has become the new gastronomic icon of the Mediterranean. In recent decades, it has attracted the attention of the most demanding diners and great chefs, such as Joan Roca and Quique Da Costa, whose creative and traditional recipes form a large part of the corpus of this book.

Antennatus is experiencing days of culinary glory, but its future and that of the fishermen who catch it in the deep sea are going through a complex situation that requires less and better fishing to guarantee the fishery's future and, therefore, of many Mediterranean ports.

Throughout these pages, you will discover the secrets of the physiology and habitat of the red shrimp, but also the reality of the human beings who dedicate themselves to catching and cooking this marine treasure.

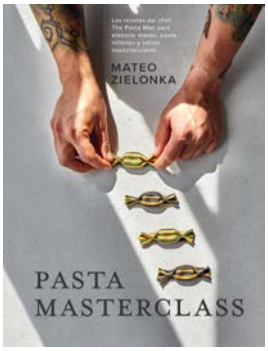
The book shows the red shrimp from all angles, which is why it is accompanied by some 50 recipes, both classic and innovative, from these two geniuses of the kitchen to enjoy the shrimp in all its fullness and splendour. In addition, there are also technical explanations, which can be very useful for replicating at home.

La gamba roja *(Aristeus antennatus)* se ha convertido en el nuevo icono gastronómico del Mediterráneo. En las últimas décadas, atrajo la atención de los/as comensales más exigentes y de grandes cocineros como Joan Roca y Quique Da Costa, cuyas recetas creativas y tradicionales conforman buena parte del corpus de este libro.

La *antennatus* vive días de gloria culinaria, pero tanto su futuro como el de los pescadores que la capturan en las profundidades pasan por una situación compleja que obliga a pescar menos y mejor, con el fin de garantizar el futuro de la pesquería y, por ende, de muchos puertos mediterráneos.

A lo largo de estas páginas descubrirás los secretos de la fisiología y el hábitat de la gamba roja, pero también la realidad de los seres humanos que se dedican a la captura y a cocinar este tesoro marino.

El libro muestra la gamba roja desde todos los ángulos, por ello se acompaña por unas 50 recetas, tanto clásicas como innovadoras, de esos dos genios de los fogones para disfrutar de la gamba en toda su plenitud y esplendor. Además, también hay explicaciones técnicas, que pueden ser de mucha utilidad para replicar en casa.



Título. *Pasta Masterclass.*
Autor. Mateo Zielonka.
Editorial. Cinco Tintas.
Idioma. Castellano.

This book compiles a good selection of the recipes of the popular Polish-born (London-based) chef known on social media as "The Pasta Man". With almost half a million followers on Instagram, he makes the most spectacular and original pasta you've ever seen.

Pasta Masterclass is the second book by Mateo Zielonka (Pasta Man's actual name). In this hardcover book, published by Cinco Tintas, he presents more than 30 varieties of rolled, stuffed and extruded pasta and more than 40 recipes for fillings and sauces.

For each one of them, he gives precise and easy-to-replicate instructions because, as well as accompanying them with photographs by Dave Brown showing the step-by-step preparation, there are also QR codes that link to videos where you can see how Mateo prepares the pasta.

The book introduces the essential material for making pasta: a description of the necessary pantry with the ingredients that must be present to obtain the best results. With this book, you will learn how to make different types of dough: coloured, semolina, extruded, vegetable, and even gluten-free, as well as how to prepare each of the shapes, fillings and sauces to accompany them.

Este libro compendia una buena selección de las recetas del popular chef de origen polaco (residente en Londres) conocido en redes sociales como «The Pasta Man». Con casi medio millón de seguidores en Instagram, elabora las pastas más espectacular y originales que hayas visto.

Pasta Masterclass es la segunda obra de Mateo Zielonka (el nombre real de Pasta Man). En este libro de tapas duras, publicado por la editorial Cinco Tintas, presenta más de 30 variedades de pasta estirada, rellena y extruida, y más de 40 recetas para rellenos y salsas.

Para cada una de ellas, da instrucciones precisas y fáciles de replicar porque, además de acompañarlas de fotografías de Dave Brown que muestran el paso a paso de la elaboración, también hay códigos QR que enlazan a videos, donde podrás ver cómo Mateo prepara las pastas.

La obra ofrece una introducción al material esencial para hacer pasta: una descripción de la despensa necesaria con los ingredientes que no pueden faltar para obtener los mejores resultados.

Con este libro podrás aprender a realizar diferentes tipos de masas: de colores, de sémola, extruida, de verduras, y hasta sin gluten, así cómo preparar cada una de las formas, rellenos y salsas para acompañarlas.

Título. *Rasa. Sabores e historias de la Cocina India.*
Autora. Anjalina Chugani.
Editorial. Larousse.
Idioma. Castellano.

Rasa is more than a recipe book because it delves into the author's life story and the story of the products. Tradition, heritage (from grandmothers and mothers) and even traditional tales are mixed here, resulting in a delicious work.

The word *rasa* is a Sanskrit term meaning *essence*. It is used to speak of the Indian arts of taste and also refers to the aesthetics of visual, literary or musical works. One point that characterises the concept is that it evokes an emotion or feeling in the person who experiences it.

This is the second book by the author, who was born in London and lives in Barcelona but comes from an Indian community called Sindhi. Each chapter of the book is one of Anjalina's life journeys: English tea and masala chai, Bangalore and street food, Ayurveda, the cuisine she prepares for her family and even ideas for inspiration in our domestic kitchen.

The book includes truly traditional recipes eaten in Indian homes. All of them are accompanied by the magnificent work of photographer Becky Lawton and a selection of music you can listen to via QR codes.

Rasa es más que un libro de recetas, porque se sumerge en la historia de vida de la autora así como en la de los productos. Aquí se mezclan tradición, herencia (de abuelas y madres), y hasta cuentos populares, que dan como resultado una obra deliciosa.

La palabra *rasa* es un término sánscrito que significa *esencia*. Se usa para hablar de las artes indias del sabor, y también la cuestión estética de obras visuales, literarias o musicales. Uno de los puntos que caracterizan el concepto, es que evoca una emoción o sentimiento en la persona que lo experimenta.

Esta es la segunda publicación de la autora, nacida en Londres y actualmente residente en Barcelona, procedente de una comunidad india denominada sindhi. Cada capítulo es un recorrido vital de Anjalina: el té inglés y masala chai, Bangalore y el street food, la ayurveda, la cocina que ella prepara para su familia y hasta ideas para inspirarnos en la cocina doméstica.

La obra incluye recetas realmente tradicionales, que se comen en los hogares de India, acompañadas del magnífico trabajo de la fotógrafa Becky Lawton, así como de una selección musical que puedes escuchar a través de códigos QR.

Título. *Cocina en casa con Jordi Cruz.*
Autor. Jordi Cruz.
Editorial. Grijalbo.
Idioma. Castellano.

Behind most professional and starred kitchens is the figure of a male chef. However, in many homes, the mothers and grandmothers have been in charge of cooking for the whole family, inspiring those who have gone on to make a brilliant career for themselves.

This book by the media chef Jordi Cruz wants to pay tribute to all the anonymous women who, day after day, work behind the cookers. For this reason, he recovers recipes from his mother and has also asked renowned chefs to join him in this tribute.

Among the more than 100 recipes from cooking mothers, you will find vegetables, pulses, fish, meat and desserts. These include Ángel León's shrimp omelette, the Torres brothers' anchovy *coca*, Joan Roca's duck with turnips, Pepe Rodríguez's tripe and Oriol Castro's crème brûlee.

At the end, there is an introductory recipe booklet with recipes that will be useful for any occasion, such as fish *fumet*, pesto cream, Orly sauce or how to make vanilla salt to give your dishes a touch of haute cuisine.

Detrás de la mayoría de las cocinas profesionales y con estrellas está la figura de un chef hombre. Sin embargo, en muchos hogares han sido las madres y abuelas quienes se han encargado de cocinar para toda la familia, siendo la inspiración de quienes han hecho luego una carrera fulgurante.

Este libro del mediático cocinero Jordi Cruz quiere rendir homenaje a todas las mujeres anónimas que, día tras día, se ponen detrás de los fogones. Por ello recupera recetas de su propia madre y también ha pedido a chefs reconocidos que se unan en este homenaje.

Entre las más de 100 recetas de «cocina de las madres» encontrarás vegetales, legumbres, pescados, carnes y dulces. Entre ellas está la tortilla de camarones de Ángel León, la coca de boquerones de los hermanos Torres, Joan Roca y el pato con nabos, los callos de Pepe Rodríguez o la crema catalana quemada de Oriol Castro.

Al final se incluye un recetario básico de elaboraciones que te servirán para cualquier ocasión, como el fumet de pescado, la crema de pesto, la salsa Orly o cómo hacer sal de vainilla para dar un toque de alta cocina a los platos.

Título. *La Guia de Vins de Catalunya 2024*.
Autores. Jordi Alcover, Silvia Naranjo, Fran Ortiz y Sergi Sevé.
Editorial. Sub.
Idioma. Catalán.

This is one of the most eagerly awaited wine guides of the year. Throughout its 476 pages, it analyses Catalan wines from all regions and the trends for 2024. For its preparation, 1258 wines from 220 wineries in Catalonia have been tasted blind. In addition, the authors and contributors (specialists in the world of wine) offer a chapter in which they share their conclusions and reflections.

The various opinion articles by personalities linked to the wine industry give their panoramic view of the world of Catalan wines. Simultaneously, they forecast the industry's future and what points should be improved to strengthen it even more.

The book presents a selection of wines that are discoveries that have caught the authors' attention because of their quality, innovation or because they represent the classics to perfection. They also offer a list of some thirty award-winning wines. Here, you will also find an interesting essay that analyses the fraud of Catalan wines called "Reserva de la Terra".

At the end of the publication, you will find an index of wineries accompanied by a QR. *La Guia de Vins de Catalunya* is available in print and digital format.

Esta es una de las guías de vinos más esperadas del año. A lo largo de sus 476 páginas, analizan vinos catalanes de todas las regiones y las tendencias para el 2024. Para su elaboración se han catado a ciegas 1258 vinos de 220 bodegas de Cataluña. Además, los autores/as y colaboradores/as (especialistas en el mundo del vino) ofrecen un capítulo donde comparten sus conclusiones y reflexiones.

Los diversos artículos de opinión de personalidades ligadas al sector plasman su visión panorámica sobre el universo de los vinos catalanes, al mismo tiempo que hacen una previsión sobre cuál será el futuro del sector y qué puntos deberían mejorarse para afianzarlo aun más.

La obra presenta una selección de vinos que son verdaderos hallazgos, que han llamado la atención a los autores por su calidad, innovación o porque representan los clásicos a la perfección. Asimismo, ofrecen un palmarés de una treintena de vinos galardonados. Aquí también encontrarás un interesante ensayo que analiza el fraude de los vinos catalanes denominados «Reserva de la Tierra».

Al final de la publicación encontrarás un índice de bodegas acompañado de QR. *La Guia de Vins de Catalunya* está disponible en papel y formato digital.

Goodies for foodies

By Silvia Micolau

01—Potato omelette with caramelised onion, customisable with truffle, blue cheese, aubergine or black pudding, with the cooking point of your choice and for takeaway or home delivery. (prefierotort.com)

02—Armando's Burger or La SanJacoba. New delivery creature from Familia La Ancha. Breaded pork fillet and melted cheddar cheese on brioche bread, with romaine lettuce, spring onion, crispy bacon and homemade sauce with smoky notes. (escalopearmando.com)

03—Tomasón. Hot dog of Iberian acorn-fed ham shavings –the same ones that chef Nandu Jubany (see magazine #11) uses in his croquettes–, in a tender brioche bun, on sale in the Enrique Tomás GO!urmet vending machines. And Gourmet Chicken and Ham Broth by Enrique Tomás for Gallina Blanca, cooked for three hours over a low heat and made with the meat, not the bones. (In the brand's shops and supermarkets)

04—Vegetable bacon produced with 3D bioprinting, a technology applied in Navarra by Foody's and Cocuus, standard bearers of Future Farming, to achieve nutritious, healthy, tasty and sustainable alternatives to meat and fish. (Carrefour)

05—Sea bass fillets from the Easy Fresh Fish line by Peixos Frederic line. Two fillets cut into 150 g portions, clean and ready to cook. Vacuum-packed, it can be frozen and kept in the fridge for up to five days. (pidefedes.com)

06—Catalina bread is named after the grandmother who sparked the love of cooking in brothers Sergio and Javier Torres (see magazine #9). A loaf of 300 g of grape and apple sourdough fermented for 24 hours, stone-ground wheat flour, rye and malt. National Award for Best Restaurant Bread at the first edition of Madrid Fusión-Food of Spain is now available daily at Macxipa.

07—Wafers made from wheat and amaranth, a seed considered a superfood. The variety of flavours

01—Tortilla de patata con cebolla caramelizada, personalizable con trufa, queso azul, berenjena o morcilla, con el punto de cocción a escoger y para llevar o servida a domicilio. (prefierotort.com)

02—Armando's Burger o La SanJacoba. Nueva criatura para *delivery* de Familia La Ancha. De filete de carne de cerdo empanada y queso cheddar fundido en pan brioche, con lechuga romana, cebolla tierna, bacon crujiente y salsa casera con notas ahumadas. (escalopearmando.com)

03—Tomasón. Hot dog de virutas de jamón de cebo ibérico –las mismas que el chef Nandu Jubany (ver revista #11) utiliza en sus croquetas–, en tierno panecillo de brioche, a la venta en las máquinas expendedoras Enrique Tomás GO!urmet. Y Caldo Gourmet de Pollo con Jamón de Enrique Tomás para Gallina Blanca, cocido durante tres horas a fuego lento y elaborado con la carne y no con huesos. (En tiendas de la firma y supermercados)

04—Bacon vegetal producido con bioimpresión 3D, una tecnología que aplican en Navarra Foody's y Cocuus, abanderados de la Future Farming, para lograr alternativas a la carne y el pescado nutritivas, saludables, sabrosas y sostenibles. (Carrefour)

05—Lubina a supremas de la línea Easy Fresh Fish by Peixos Frederic. Dos lomos cortados en raciones de 150 g, limpios y listos para cocinar. Envasados al vacío, se pueden congelar. Conservación en la nevera hasta cinco días. (pidefedes.com)

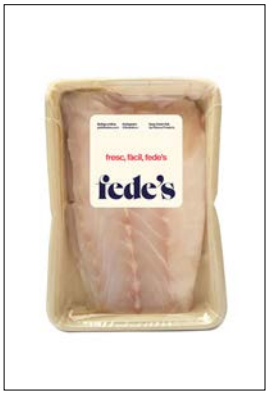
06—Pan Catalina, llamado así en honor a la abuela que hizo despertar el amor por la cocina a los hermanos Sergio y Javier Torres (ver revista #9). Una barra de 300 g de masa madre de uva y manzana que fermenta durante 24 h, harina de trigo molida a la piedra, centeno y malta. Premio Nacional al Mejor Pan de Restaurante en la primera edición de Madrid Fusión-Alimentos de España, ahora se puede adquirir a diario en Macxipa.

01

02

03

04



05

06

07

08

available prevents it from becoming a repetitive snack. Low in calories, it is from Bléas (bleas.es).

08—Olivita. Organic extra virgin olive oil. Due to its moisturising, repairing and antioxidant properties, it is also present in the brand's cosmetic range of the same name (La Chinata).

07—Obleas de trigo y amaranto, semilla considerada un superalimento. La variedad de sabores disponibles evita que se convierta en un snack repetitivo. Baja en calorías, es de Bléas. (bleas.es)

08—Olivita. Aceite de oliva virgen extra ecológico. También presente, por sus propiedades hidratantes, reparadoras y antioxidantes, en la gama de cosmética homónima de la marca. (La Chinata)

09—Commemorative coffee for Syra Coffee's 8th anniversary. A blend of Catuai beans from two farms in Tarrazú, Costa Rica, one of the countries with the best coffee reputation: El Balar, natural with an intense fermentation process; and Lobos, semi-washed with a very sweet and balanced profile. It combines cherry lollipop and apricot notes with floral nuances, balanced by a touch of caramel. Suitable for espresso and filter.

10—Logi&Co (white), Magi&Co (orange) and Fos&Co (red) are three organic and partly biodynamic wines produced by the Tuscan winery Caspri for the expert team of Italian wine enthusiasts Vi Enology. (hellomamma.es)

11—Hygge by Duran Galan. A single-varietal macabeo orange wine made with the minimum of intervention and the result of a project to conserve a 30-year-old vineyard located in a valley between the Penedès and Anoia, which a group of friends rented to save it from being uprooted and to demonstrate its exceptional nature. (Vinus & Brindis)

12—Desnuda. "A beer for everyone" and "the perfect reward after hard work", in the words of the founders of the trendy brand that launched it: Nude Project. Fermented at low temperatures, the light malts give this lager produced in Lleida a traditional aroma and flavour with a slightly bitter and very refreshing touch. (desnuda.beer)

13—Yoi (*good* in Japanese). Natural alkaline mineral water from a spring in Palencia with a Diamond Taste Award in an organic bottle made of starch, flax shells and cane sugar, reusable and fully compostable (including the cap and label). It degrades in 180 days, unlike the hundreds of years it takes for a conventional PET bottle to do so. This idea aimed at zero waste to advance along the path of sustainability was conceived by the entrepreneur Fernando Durán and the designer Eduardo del Fraile. (Coming soon to El Corte Inglés)

14—Great Wrap, compostable cling film made from starch extracted from potato skins, vegetable oils used in cooking, tapioca and biopolymers. And Great Mate, ergonomic dispenser made from 33 recycled PET bottles, available in four colours. Creations by Australian couple Julia and Jordy Kay in their mission to end single-use plastic. (greatwrap.com.au)

09—Café conmemorativo del 8º aniversario de Syra Coffee. Blend de granos de la variedad Catuai, procedentes de dos fincas de Tarrazú, Costa Rica, uno de los países con mejor reputación cafetera: El Balar, natural con un intenso proceso de fermentación; y Lobos, semi-lavado con un perfil muy dulce y equilibrado. Combina notas de piruleta de cereza y albaricoque con matices florales, equilibradas por un toque de caramelo. Indicado para espresso y filtro.

10—Logi&Co (blanco), Magi&Co (naranja) y Fos&Co (tinto) son tres vinos ecológicos y en parte biodinámicos elaborados por la bodega toscana Caspri para el equipo de expertos entusiastas de la vinicultura italiana Vi Enology. (hellomamma.es)

11—Hygge de Duran Galan. Vino parcelario trabajado con la mínima intervención, orange monovarietal de macabeo, y fruto del proyecto de conservación de una viña de más de 30 años ubicada en un valle entre el Penedès y la Anoia, que un grupo de amigos alquila para salvarla de ser arrancada y demostrar su excepcionalidad. (Vinus & Brindis)

12—Desnuda. «Una cerveza para todo el mundo» y «el premio perfecto después del trabajo duro», en palabras de los fundadores de la marca de moda que la ha lanzado: Nude Project. Fermentada a temperaturas bajas, las maltas claras confieren a esta lager producida en Lleida un aroma y sabor tradicionales, con un toque ligeramente amargo y muy refrescante. (desnuda.beer)

13—Yoi (*bueno* en japonés). Agua mineral natural alcalina procedente de un manantial palentino y con un Diamond Taste Award, en botella orgánica de almidón, cáscara de lino y azúcar de caña, reutilizable y completamente compostable (incluidos el tapón y la etiqueta). Se degrada en 180 días, en contraste con los cientos de años que tarda en hacerlo una convencional de PET. Una idea orientada al residuo 0 para avanzar por el camino de la sostenibilidad, concebida por el empresario Fernando Durán y el diseñador Eduardo del Fraile. (Próximamente en El Corte Inglés)

14—Great Wrap, film transparente compostable de almidón extraído de pieles de patata, aceites vegetales usados en la cocina, tapioca y biopolímeros. Y Great Mate, dispensador ergonómico hecho con 33 botellas de PET recicladas, disponible en cuatro colores. Creaciones de la pareja australiana formada por Julia y Jordy Kay en su misión para acabar con el plástico de un solo uso. (greatwrap.com.au)

09

10

11

12

13

15

16

14

15—Fruit bowl made from recycled plastic and woven by Guatemalan artisans for Palorosa. Available in two sizes and several colours. (Bassal.Store)

16—Odive. Table service stand with two pakka wood decks, resistant to water and temperature changes. Made of stained boards, glued together with resin and then polished. (Habitat)

15—Frutero de plástico reciclado, tejido por artesanos guatemaltecos para Palorosa. Existe en dos tamaños y varios colores. (Bassal.Store)

16—Odive. Soporte para servicio de mesa con dos pisos de madera de pakka, resistente al agua y a los cambios de temperatura. Realizado con placas tintadas, encoladas entre sí con resina y posteriormente pulidas. (Habitat)

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

17—Bread bag in Vichy plaid cotton fabric with an embroidered La Veste logo. (lavestelaveste.com)

18—Aprons with front pockets made of cotton with sanforised treatment so water does not get through, by Hamabi. (hamabidesign.com)

19—Brass bottle opener, hand forged in Barcelona. (Curated By)

17—Bolsa para el pan de tela de cuadros vichy de algodón, con logo bordado de La Veste. (lavestelaveste.com)

18—Delantales con bolsillo frontal, de algodón, con tratamiento de sanforizado para que el agua no traspase, de Hamabi. (hamabidesign.com)

19—Abrebotellas de latón, forjado artesanalmente en Barcelona. (Curated By)

20—Quooker Front tap with tank and CO_2 cylinder. Pressing the ring mechanism provides instant and cost-saving filtered water boiling at 100 ºC and chilled with and without gas, as well as hot and cold if the knob on the spout is operated. In stainless steel or black. Winner of the 2023 Red Dot Design Award. (Espai Rö)

21—C70-C60-ruote/1 stainless steel kitchen on castors by Alpes-Inox. The one in the image is equipped with four gas burners and two spaces for kitchenware, but it allows other options: legs, three drawers, a door, an oven, fixed open or removable shelves, and different hobs. (Alpes-Inox Barcelona)

22—Herbar Skin Pearls. Supplement of adaptogenic plant root extracts (eleuthero, rhodiola), mushrooms (cordyceps, tremella, reishi) and vitamins B3, B12 and C to combat stress, fatigue and skin dullness. (All Yours)

23—Soap by Bienaimé. Its striated motif favours a gentle massage of the palm of the hand and leaves on the skin the floriental and powdery imprint of the perfume Jours Heureux, with notes of almond and vanilla, among others. (La Galeria de Santa Maria)

24—*Before the Mirror* (1975). Silkscreen print 77/100 by pop artist Roy Lichtenstein, signed, numbered and dated by the artist. (Galeria Guntrian)

25—Ana Banana limited edition Pop Art by Oli & Carol. Rubber teether hand painted with natural pigments. (In the Moco Museum Barcelona shop and at oliandcarol.com)

26—*Poetry Is Growing in Our Garden. Thoughts on wine-making and wine-drinking* by Anders Frederik Steen (Apartamento Publishing). With six colour options for the cover, it collects notes taken over the years by this cult figure in the universe of natural wines, who began his professional career in his native Copenhagen as a sommelier –first at Noma and then opening Relæ and Manfreds–, before making his debut as a winemaker in the south of France in 2013. (The Souvenir Store by Apartamento@Casa Bonay)

20—Grifo Front de Quooker con depósito y bombona de CO_2. Pulsando el mecanismo de anillo proporciona, al instante y con el consiguiente ahorro, agua filtrada hirviendo a 100 ºC y refrigerada con y sin gas, así como caliente y fría si se acciona el mando situado en el caño. En acero inoxidable o color negro. Ganador este 2023 del Red Dot Design Award. (Espai Rö)

21—Cocina C70-C60-ruote/1 de acero inoxidable sobre ruedas de Alpes-Inox. En la imagen aparece equipada con cuatro quemadores de gas y dos espacios para menaje, pero permite otras opciones: patas, tres cajones, puerta, horno, estantes fijos abiertos o extraíbles, y diferentes placas de cocción. (Alpes-Inox Barcelona)

22—Skin Pearls de Herbar. Suplemento de extractos de raíces de plantas adaptogénicas (eleuthero, rhodiola), hongos (cordyceps, tremella, reishi) y vitaminas B3, B12 y C para combatir el stress, la fatiga y la falta de luminosidad de la piel. (All Yours)

23—Jabón de Bienaimé. Su motivo estriado favorece un suave masaje de la palma de la mano y deja sobre la piel la huella floriental y empolvada del perfume Jours Heureux, con notas de almendra y vainilla, entre otras. (La Galeria de Santa Maria)

24—*Before the Mirror* (1975). Serigrafía 77/100 del artista pop Roy Lichtenstein firmada, numerada y fechada por su autor. (Galeria Guntrian)

25—Ana Banana edición limitada Pop Art de Oli & Carol. Mordedor de caucho pintado a mano con pigmentos naturales. (En la tienda del Moco Museum de Barcelona y en oliandcarol.com)

26—*Poetry Is Growing in Our Garden. Thoughts on wine-making and wine-drinking* de Anders Frederik Steen (Apartamento Publishing). Con seis opciones de color para la cubierta, recoge apuntes tomados durante años por esta figura de culto en el universo de los vinos naturales, que inició su trayectoria profesional en su Copenhague natal como sumiller –primero en Noma y luego abriendo Relæ y Manfreds–, antes de debutar como enólogo en el sur de Francia en 2013. (The Souvenir Store by Apartamento@Casa Bonay)

Socialité

By El guardián de los sabores

El guardián de los sabores (the flavour keeper) explains what has happened in gastronomy over the last six months.

01— Fourth edition of #FoodieDay. The event organised by the magazine brought together more than 400 professionals from the gastronomic sector on the terrace of Belbo Terrenal.

02— Fifteen years of Paco Pérez's Enoteca, where Paolo Casagrande (Lasarte), Oriol Castro (Disfrutar), Albert Raurich (Dos Palillos), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) and Rafa Zafra (Estimar) starred, together with Paco Pérez, in an unforgettable evening for just 45 diners.

03— Mercat de Mercats is a street food festival. On this occasion, it was held in Plaça Catalunya, where markets, restaurants and chefs brought their proposals to the public.

04— Opening of the Coya restaurant at the Hotel W Barcelona. You will find all its history in the pages of this magazine.

05— The restaurants Cruix in Barcelona and Equilibri in Olot organised a four-handed dinner with the best of each house.

06– Opening of the Grillats restaurant in Badalona, a concept by "The Real Fast Good" where gastronomy is always inside the bread.

07— Barcelona hosted the Michelin Guide Spain 2024 gala, unquestionably the most important gastronomic event of the year.

08— We congratulate the chefs of the Disfrutar restaurant for reaching the top and obtaining the well-deserved recognition of three Michelin stars.

09— Congratulations to the restaurants awarded their first Michelin star, such as Quirat, located in the InterContinental Hotel, and Suto.

El guardián de los sabores nos explica lo acontecido en el mundo de la gastronomía durante los últimos seis meses.

01—Cuarta edición del #FoodieDay. El evento que organizamos desde la revista, congregó a más de 400 profesionales del sector gastronómico en la terraza de Belbo Terrenal.

02—15 años de la Enoteca de Paco Pérez, donde Paolo Casagrande (Lasarte), Oriol Castro (Disfrutar), Albert Raurich (Dos Palillos), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) y Rafa Zafra (Estimar) protagonizaron, junto a Paco Pérez, una velada inolvidable para tan solo 45 comensales.

03—Mercat de Mercats es la fiesta de la gastronomía en la calle. En esta ocasión, se celebró en Plaza Catalunya, donde mercados, restaurantes y chefs acercaron sus propuestas a los ciudadanos.

04—Inauguración del restaurante Coya en el Hotel W Barcelona. Encontraréis toda su historia en las páginas de esta misma revista.

05—Los restaurantes Cruix de Barcelona y Equilibri de Olot organizaron una cena a cuatro manos con lo mejor de cada casa.

06—Inauguración del restaurante Grillats en Badalona, un concepto de "The Real Fast Good" donde la gastronomía siempre está dentro del pan.

07—Barcelona acogió la gala de la Guía Michelin España 2024, sin duda el evento más importante del año a nivel gastronómico.

08—Felicitamos a los chefs del restaurante Disfrutar por alcanzar la cima y obtener el merecido reconocimiento que representan las tres estrellas Michelin.

09—Enhorabuena a los restaurantes que han obtenido su primera estrella Michelin, como Quirat, ubicado en el Hotel InterContinental, y Suto.

01

02

03

07

06

04

05

09

08

10— We visited the La Finca livestock farm, one of the fastest-growing meat companies in 2023.

11— Gramona, together with Enrique Tomás and Singularis Catering, organised the 6th Great Night of Solidarity at the Liceu, raising more than €140,000 for Fundació Gavina and chef José Andrés' NGO World Central Kitchen (WCK).

12— We want to congratulate Ariadna and Miquel on their marriage. They are two of the most recognised influencers in the sector, to whom we wish success in everything they set out to do.

13— We visited Les Grands Buffets in Narbonne, the largest restaurant in France, owned by Louis Privat.

14— Germán Espinosa and Diego Mondragón have opened the MAE restaurant in Barcelona—one of the most eagerly awaited openings of the year and one that will be much talked about.

15— The Barcelona Gastronomic Forum continues to reap success year after year. In 2023, almost 20,000 visitors and countless chefs filled Fira de Barcelona's Montjuïc venue.

16— We travelled to Italy with Negrini. The Italian products brand showed us the transalpine country as we had never seen it before, thanks to Nicoletta Negrini.

17— Opening of Collonut in Marina Street. The group continues with its expansion of bars where you can taste dishes, tapas and vermouth.

18— The Directorate of Commerce, Catering and Consumer Affairs of Barcelona City Council held the fourth edition of the Barcelona Restauració Awards. Special mention to the honorary award received by Pere Chías, former Gremi de Restauració de Barcelona president.

19— Oil tasting of the 2023-2024 vintage organised by Olis Bargalló. It was held at the Alkimia restaurant, owned by Jordi Vilà, who designed a menu with oil as the undisputed protagonist.

20— We attended the tribute dinner to Mey Hofmann, organised by the Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, which was held at the Hotel Catalonia Plaza.

10—Visitamos la ganadería de La Finca, una de las empresas cárnicas con mayor crecimiento en 2023.

11—Gramona, junto con Enrique Tomás y Singularis Catering, organizaron la 6ª Gran Noche Solidaria del Liceu, recaudando más de 140.000€ a favor de la Fundació Gavina y de la ONG World Central Kitchen (WCK) del chef José Andrés.

12—Queremos felicitar a Ariadna y Miquel por su matrimonio. Son dos de los influencers más reconocidos del sector, a quienes deseamos éxito en todo lo que se propongan.

13—Visitamos Les Grands Buffets en Narbona, el restaurante más grande de Francia, propiedad de Louis Privat.

14—Germán Espinosa y Diego Mondragón han abierto el restaurante MAE en Barcelona. Una de las inauguraciones más esperadas del año que dará mucho que hablar.

15—El Fórum Gastronómico de Barcelona sigue cosechando éxitos año tras año. En 2023, casi 20.000 visitantes y un innumerable elenco de chefs llenaron el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.

16—Viajamos a Italia de la mano de Negrini. La marca de productos italianos nos descubrió el país transalpino como nunca antes lo habíamos visto, de la mano de Nicoletta Negrini.

17—Inauguración del Collonut de la calle Marina. El grupo continúa con su expansión de bares donde degustar platillos, tapas y vermuts.

18—La Dirección de Comercio, Restauración y Consumo del Ajuntament de Barcelona celebró la cuarta edición de los Premis Barcelona Restauració. Mención especial al premio honorífico que recibió Pere Chías, expresidente del Gremi de Restauració de Barcelona.

19—Cata de aceites de la cosecha 2023-2024 organizada por Olis Bargalló. Tuvo lugar en el restaurante Alkimia, propiedad de Jordi Vilà, quien diseñó un menú con el aceite como protagonista indiscutible.

20—Asistimos a la cena homenaje a Mey Hofmann, organizada por la Acadèmia Catalana de Gastro-

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

21— XIX gastronomic meetings of Baix Llobregat organised by the Gremi d'Hosteleria de Castelldefels i Baix Llobregat. They celebrated the traditional "Trobades Gastronòmiques" with the collaboration of the chef Xavier Pellicer.

22— We attended the presentation of Nandu Jubany's new book: *Recipes to share with friends*.

nomia i Nutrició, que se celebró en el Hotel Catalonia Plaza.

21—XIX encuentros gastronómicos del Baix Llobregat organizados por el Gremi d'Hosteleria de Castelldefels i Baix Llobregat. Celebraron las tradicionales «Trobades Gastronòmiques» con la colaboración del chef Xavier Pellicer.

22—Asistimos a la presentación del nuevo libro de Nandu Jubany: *Recetas para compartir con amigos.*

Restaurantes foodie culture barcelona

A
AbaC 1,2,3
Abrassame 7
Aflamas 8,9,10,12
Agust 3,10
Agust Gastrobar 8
Ajoblanco 1,2
Alapar 14
Alba Granados 1,2,3,4,5,13
Al Grano Mercat 4
Alvart 3
Anormal 6
Antúnez 9,10,13
Arcano 12,14
A Restaurant: Hotel Neri 10
Arrom Barcelona 13,14
Assalto 14
Audaz 8
Avenir 10,14

B
Babula 14
Banco de Boquerones
- Can Framis 11,14
- Casa Lolea 11,14
- Casa Rafols 8,11,14
- Club 61 14
- Elsa y Fred 11,14
- Pepeta 14
- Sophie Gastrobar 11,14

Bar But 6
Group Barcelona Ink
- The Benedict 7,10
- The Florentine 10
- Belliny 10

Bar Local 2
Bar mono 9
Bar Omar 8
Barra Alta 14
Belbo Collection
- Belbo Dos Besos 10,11,14
- Belbo Favola 14
- Belbo Fasto 10,12
- Belbo Terrenal 10
- Belbo Candela 10,14
- Belbo Piropo 10
- Belbo Luma 10

Bicos 13
Big Kokka 3
Bivio 7
Boa-Bao 8,9
Boca Grande 6
Bodega Bonavista 10
Bodega La Puntual 4
Bonanova 11
Boo Restaurant 1,2,3,4,5,6
Brau 11,13
Bru restaurante 14
By safe house 11
by Sola 12

C
Café San Telmo 4
Camarasa 11,12,13
Can Carbonell 14
Candela en Rama 13
Can Miquel 5
Can Pineda 10
Can Xurrades 6,8,9,10,11,14
Caña de azúcar 5
Cañete 2
Capet 6
Carlitos 7,9
Carlota 2,5
Casa Amàlia 12
Casa de Vivi I Kimpton Vividora 13,14
Casa Masala 14
Casa Petra 12
Casa Alfonso 3
Casa Varela 4
Casino de Barcelona
- Ají 1,8,13
- Oda 7

Cecconi's 5
Cellarius Experience 10
Celler de Can Roca 4
Cèntric 35 5,7
CheChe 6,7,8,9,13
Cheese Bar by Quesarium 13
Cheri 1
Chök 9
City Bar & Restaurant 6
Colella 11
Contraban 11
Grupo Costa Este
- Nuba 1,2
- Opium 1,2
- Cachitos 2,3
- Nubar 3

COYA Barcelona 14
Creps Barcelona 5
Croq'n Roll 2
Cucho de LUX 5

D
Daijiro Soba ya 8,9,10
Da Michele 5
Darvaza Barcelona 11,12
Deliri 12
Demo Gastrobar 12
Disfrutar 7
Don Giovani 13
Dos Palillos 1,2
Dynamic Hotels 4,13

E
Eboca Restaurants
- Contempo 14
- Filigrana 14
- Gastrobar 14
- Kurai 14
- Pelai 14

Echegaray 12
El Asador de Aranda 4
El Bar 2,3
El Cercle 3
El Glop 4
El Magnífic 14
El Mercat 5
El Pepita 2
El Principal del Eixample 5
Els Pescadors 2
El Racó del Peix 12
Enigma 12
Enoteca 10
Espai Granada 11

F
Fairmont Juan Carlos I 5,6,7
Fatcat 11
Fismuler 12
Flash Flash 1,2,3,4,5
Fonda España 5
Foodlona 9
Frankie Gallo Cha Cha Cha 4

G
Gastrobar Origen 3
Gebre 13
Gouthier 3
Gresca Bar 10
Gut 1

H
Hard Rock Cafe 7,10
Hermanos Torres 9
Hotel Mandarín 2

I
Il Giardinetto 1,2,3,4

K
Kilo 3,4
Koh-ndal Thai Bistro 5

L
La Barra de Enrique Tomás 14
La barra del Gourmet 11
La Besneta 9
La Bona Sort 13, 14
La Clara 3
La Cofradia 12
Grup La Confiteria
- Betlem 4,11

Café del Centre 11,14
Bar Muy Buenas 11
Cafè Bar Cèntric 11
La Donzella de la Costa 7,9,10,11,13
La Forquilla 11
La Forquilla de Nou Barris 14
La Fromagerie 3
La Gormanda 2,3
La Güerita Mexicana 10,13
La Mundana 4
Lasarte 6,14
La Rotisserie de Sarrià 11
L'Artesana de Poblenou 4
La Taverna del Clínic 13, 14
La tartareria 7
La Textil 12
La Triunfal 12,13
La Xarxa 4
Le Bistrot 4
Leche de Tigre 14
L'Home dels Nassos 10
L'hostal de la plaça 8
LomoAlto & LomoBajo 3,4,10
Loren Restobar 13
L'Origen Osmosis 8,11
L'Osteria Sutta e Supra 7
L'Sara 2,4

M
Majlis Gastronòmic 8
Manairó 4
Marina Port Vell 8
MariscCo 1,2
Maro Azul 8
Grupo Masana
Maur 3,4
Florida 3,4
Casa Pamplinas 3,4
Balmes/Rosselló 3,4
México Dorado 8,9
Moix Wine & Gastrobar 1
Moments 1
Monster Sushi 11
Montbar 12
Mr Porter | Sir Victor 11
MUC Restaurant 4
My Fucking Restaurant 12

N
Nana 8,9,10,13
Nakashita 3,6
Nectari 2,11
Nomo 1,2,13
Grupo Nuna
Nuna 13,14
Panko 13
Stelar Barcelona 13
Club-Pàdel Collbató 13
Masia Viladecans 13

O
Olivos Comida y Vinos 4
Olmos Gourmet 12
OneOcean Club 7
Oria 6
Orvay 11
Osmosis 3,4,5,6,7
Ostras Thierry 11

P
Papagayo 13
Piazze d'Italia 5,10
Piel de Gallina 12
Pizzicato 13
Pork… boig per tu 3
Pork&Tuna 4,5,6
Puerto Chico 5
Pur 11
Pura Brasa 1

Q
Quillo Bar 11
Quimet d'Horta 14
Quirat 13,14

R
Restaurante Baló 10
Grupo Riaskru
Cañota 14
RiasKru 14
Teatro 14
Robata 13
Roots & Rolls 14
Ru Gastronòmic 12

S
Salvaje 3
Santa Agustina 2
Santa Gula 4
Sa Rascassa 7
Sartoria Panatieri 6,8,9
Season Restaurante 8,10,12
Semproniana 1,2
Señorito 4
Shôko Barcelona 2,3,4,6,11,13,14
Simultáneo 13
Sintonia 7,8,9,11,14
Spoonik 3,4,5,9
Sumus Monteplaya 1,2,3,4,5,6,7

T
Tablafina 13
Taquerías Tamarindo 13
Teòric Taverna Gastronòmica 10,14
Teresa Carles 2
Terraza Martínez 3,14
The BakerBand 10
The Carpe Diem Group
Ikibana 1,11
Tracatrá 11
Vellissima 8,11
CDLD 11
The Market Perú 3
Torre Amat 5
Tragaldabas 13
Grupo Tragaluz
Bosco de Lobos 13
Mordisco 1,2
Tragaluz 1,2
El Japonés 1,2
Cuines de Santa Caterina 1,2,11
Bar Lobo 1,2
Luzia 1,2
Agua 1,2
Pez Vela 1,2
Bestial 1,2
Negro-Rojo 1,2
Hotel Omm 1,2
Bar Tomate 2
Tramendu 12
Triki-Trac 7,8

U
Ultramarinos 1
Uribou 10

V
Valmas 7
Vascobelo 7
Vegan Junk Food Bar 11
Virens 11,12, 13
Vraba 14

X
Xuba 11

Y
Yubi Barcelona 10

Z
Zero Patatero 7
Zuka Barcelona 1,2

—
2deVINS 8
3 Nusos 4
9 Reinas 3,4

KIT DIGITAL

MKT &CO DE MARKETING

SITIO WEB Y PRESENCIA EN INTERNET PARA TU RESTAURANTE

AYUDA DE HASTA 2000 €

GESTIÓN DE REDES SOCIALES

AYUDA DE HASTA 2500 €

MKT &CO DE MARKETING

¿HABLAMOS?

www.bcn.marketing

695 516248

red.es KIT DIGITAL

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

CATALUNYA VINYERÓ

Vinos elaborados por los propios payeses

Wines produced by the farmers themselves

[m] artesano o artesana que trabaja la viña, elabora el vino y lo comercializa.

[m] craftsman or craftswoman who works the vineyard, makes the wine and markets it.

Más información

/DoCatalunya

www.docat.cat

PDR.cat 2022
Informació i promoció de règims de qualitat
Actuació cofinançada per

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

GranBlau

Et portem el millor del mar

+34 658 670 291

comanda@granblau.es

+34 93 556 71 89